# ROMMELSBACHER

D Bedienungsanleitung

GB Instruction manual

F Mode d'emploi

**BBQ 2012/E**

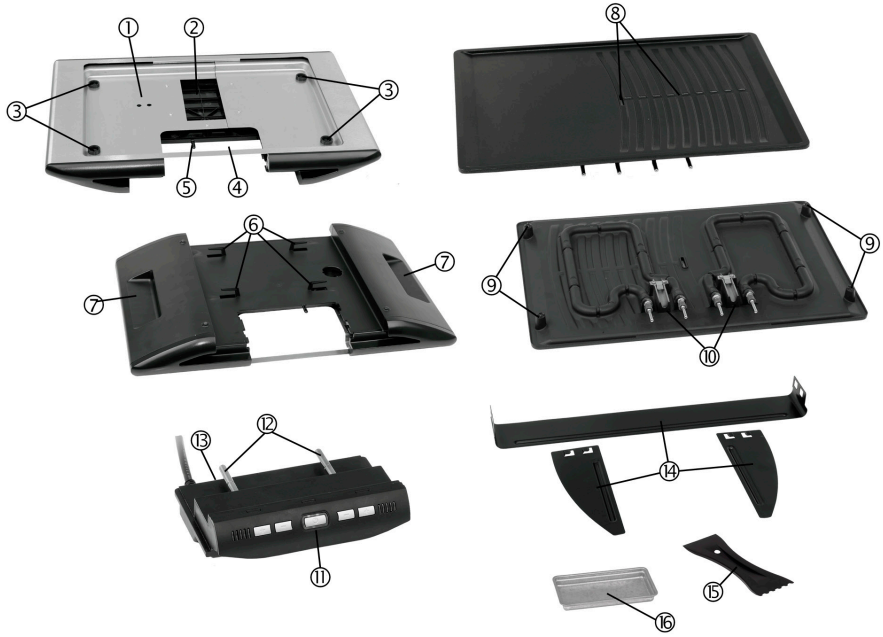
*Gourmet Deluxe*

Design Tischgrill

Design table top grill

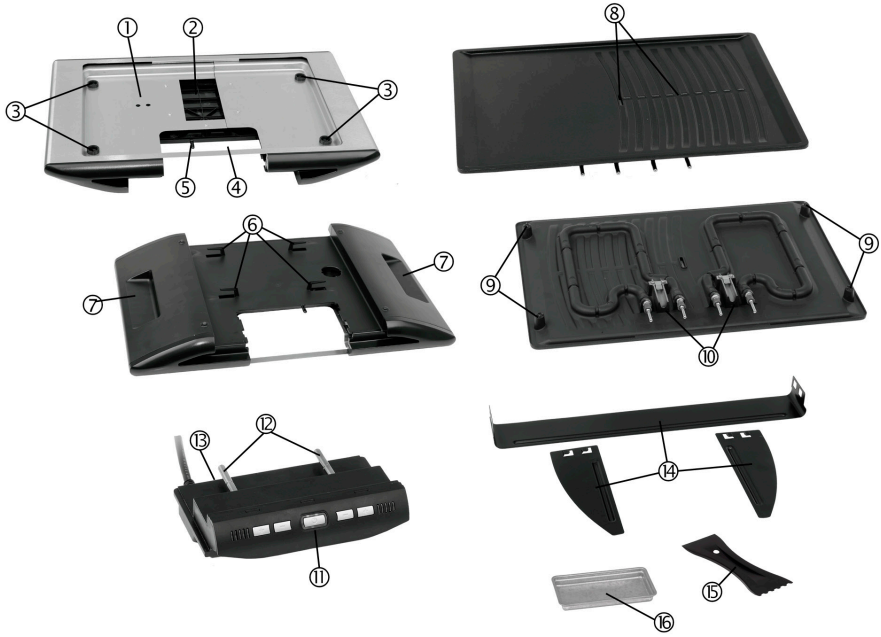
Grill de table design

## D – Produktbeschreibung / GB – Product description




| | D | GB |
|---|---|---|
| | **Gehäuse - Oberseite** | **Base - top side** |
| **1** | Hitzeschutzblech | Heat protecting plate |
| **2** | Aufnahme für Fettauffangschale | Take-up for drip pan |
| **3** | Aufnahmen für Grillplatten-Füße | Joints for grill plate feet |
| **4** | Aufnahme für Bedien-Modul | Take-up for control unit |
| **5** | Kontaktstift für Sicherheitsschalter | Contact pin for safety switch |
| | **Gehäuse - Unterseite** | **Base - bottom side** |
| **6** | Kabelaufwicklung | Cord wind-up |
| **7** | Griffmulden für Transport | Recessed grips for carrying |
| | **Grillplatte - Oberseite** | **Grill plate - top side** |
| **8** | Fettablaufrinne mit Fettablauf | Fat drain with fat outlet |
| | **Grillplatte - Unterseite** | **Grill plate – bottom side** |
| **9** | Grillplatten-Füße | Grill plate feet |
| **10** | Heizelemente mit elektrischen Anschlüssen | Heating elements with electrical connectors |
| | **Bedien-Modul** | **Control unit** |
| **11** | Bedienfeld | Operating panel |
| **12** | Temperaturfühler für Grillplatte | Temperature sensors for grill plate |
| **13** | Sicherheitsschalter | Safety switch |
| | **Zubehör** | **Accessories** |
| **14** | Abnehmbarer Spritz-/Windschutz (3-teilig) | Detachable splash guard/wind shield (three parts) |
| **15** | Reinigungsschaber | Cleaning scraper |
| **16** | Fettauffangschale | Drip pan |

## F – Description de produit




| | F |
|---|---|
| | **Face supérieure du corps de l'appareil** |
| **1** | Tôle de protection contre la chaleur |
| **2** | Ouverture pour coupelle de récupération des graisses |
| **3** | Logements pour recevoir les pieds de la plaque de gril |
| **4** | Ouverture pour module de commande |
| **5** | Broche de contact pour interrupteur de sécurité |
| | **Face inférieure du corps de l'appareil** |
| **6** | Système de rangement de câble intégré |
| **7** | Poignées moulées intégrées pour le transport |
| | **Plaque de gril – dessus** |
| **8** | Sillon et orifice pour l'écoulement de la graisse |
| | **Plaque de gril – dessous** |
| **9** | Pieds de la plaque de gril |
| **10** | Éléments de chauffe avec raccords électriques |
| | **Module de commande** |
| **11** | Panneau de commande |
| **12** | Capteur de température pour plaque de gril |
| **13** | Interrupteur de sécurité |
| | **Accessoires** |
| **14** | Protection anti-projections/anti courant d'air (constituée de 3 éléments) |
| **15** | Raclette de nettoyage |
| **16** | Bac de récupération des graisses |

## D – Inhaltsverzeichnis / GB – Contents


**D** **Seite**

Produktbeschreibung ..... 2
Bedienfeld ..... 6
Einleitung ..... 7
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch ..... 7
- Technische Daten ..... 7
- Lieferumfang ..... 7
- Verpackungsmaterial ..... 7

Für Ihre Sicherheit ..... 8
Ausstattung ..... 10
- Antihaftbeschichtete Grillplatte ..... 10
- Getrennt regelbare Grillzonen ..... 11
- Fettarmes Grillen ..... 11
- Spritz-/Windschutz ..... 11
- Transport-Griffmulden ..... 11
- Integrierte Kabelaufwicklung ..... 11
- Restwärmeanzeige ..... 12

Spritz-/Windschutz zusammen- bzw. auseinanderbauen ..... 12
Gerät zusammen- bzw. auseinanderbauen ..... 12
Temperaturstufen ..... 15
Vor dem ersten Gebrauch ..... 15
Inbetriebnahme ..... 16
- Vor dem Grillen ..... 16
- Gerät einschalten ..... 16
- Grillzonen einschalten ..... 16
- Während des Grillens ..... 17
- Grillzonen ausschalten ..... 17
- Gerät ausschalten ..... 18
- Nach dem Grillen ..... 18

Reinigung und Pflege ..... 18
Sicherheitsfunktionen ..... 19
Fehler-Codes ..... 19
Tipps zum Grillen ..... 20

Grill-Rezepte ..... 21

Service und Garantie ..... 52

**GB** **Page**

Product description ..... 2
Operating panel ..... 6
Introduction ..... 24
- Intended use ..... 24
- Technical data ..... 24
- Scope of supply ..... 24
- Packing material ..... 24

For your safety ..... 24
Features ..... 27
- Non-stick coated grill plate ..... 27
- Individually controllable grilling areas ..... 27
- Low-fat grilling ..... 27
- Splash guard/wind shield ..... 27
- Recessed grips for carrying ..... 28
- Integrated cord wind-up ..... 28
- Residual heat indication ..... 28

Assembling and demounting the splash guard/wind shield ..... 28
Assembling and demounting the appliance ..... 29
Temperature levels ..... 31
Prior to initial use ..... 32
Operating the appliance ..... 32
- Prior to grilling ..... 32
- Switching the appliance on ..... 32
- Switching the grilling areas on ..... 33
- During grilling ..... 33
- Switching the grilling areas off ..... 33
- Switching the appliance off ..... 34
- After grilling ..... 34

Cleaning and maintenance ..... 34
Safety functions ..... 35
Error codes ..... 36
Grilling tips ..... 36

## F – Contenu

**F** **Page**

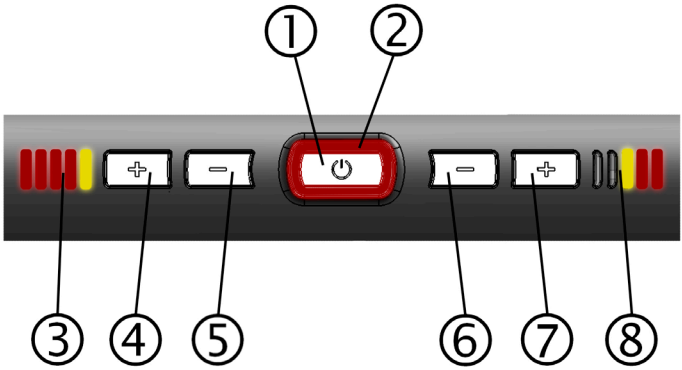

Description du produit ..... 3
Panneau de commande..... 6
Introduction ..... 37
- Utilisation appropriée ..... 37
- Données techniques..... 37
- Contenu de la livraison ..... 37
- Matériaux d'emballage..... 37

Pour votre sécurité..... 38
Équipement..... 40
- Plaque de gril avec revêtement antiadhésif .. 40
- Zones de gril réglables individuellement..... 41
- Une cuisson pauvre en graisse..... 41
- Protection anti-projections/anti courant d'air 41
- Poignées intégrées pour le transport..... 41
- Système de rangement de câble intégré ..... 41
- Affichage de chaleur résiduelle..... 42

Monter/démonter la protection anti-projections/anti courant d'air..... 42
Monter/démonter l'appareil..... 42
Plages de températures ..... 45
Avant la première utilisation..... 46
Mise en service ..... 46
- Avant de commencer ..... 46
- Allumer l'appareil..... 46
- Allumer les zones de grill ..... 47
- Pendant la grillade..... 47
- Éteindre les zones de grill ..... 48
- Éteindre l'appareil..... 48
- Après la grillade..... 48

Nettoyage et entretien..... 49
Fonctions de sécurité ..... 50
Codes d'erreur ..... 50
Astuces pour réussir sa grillade..... 51

## D – Bedienfeld / GB – Operating panel / F – Panneau de commande




| | D | GB |
|---|---|---|
| | **Beschreibung** | **Description** |
| **1** | Taste „EIN/AUS" | "ON/OFF" button |
| **2** | LED-Kontrolllampe für „EIN/AUS" | LED pilot lamp for "ON/OFF" |
| | **Linke Grillzone:** | **Left grilling zone:** |
| **3** | Temperaturanzeige mit LED-Kontrolllampen | Temperature indication with LED pilot lamps |
| **4** | Taste „+" zur Temperaturerhöhung | "+" button for increasing the temperature |
| **5** | Taste „-" zur Temperaturreduzierung | "-" button for decreasing the temperature |
| | **Rechte Grillzone:** | **Right grilling zone:** |
| **6** | Taste „-" zur Temperaturreduzierung | "-" button for decreasing the temperature |
| **7** | Taste „+" zur Temperaturerhöhung | "+" button for increasing the temperature |
| **8** | Temperaturanzeige mit LED-Kontrolllampen | Temperature display with LED pilot lamps |
| | Taste „+" zur Temperaturerhöhung | "+" button for increasing the temperature |
| | Temperaturanzeige mit LED-Kontrolllampen | Temperature indication with LED pilot lamps |

| | F |
|---|---|
| | **Description** |
| **1** | Bouton «Marche/Arrêt» |
| **2** | Voyant de contrôle LED pour «Marche/Arrêt» |
| | **Zone gauche du gril:** |
| **3** | Affichage de la température avec voyants de contrôle LED |
| **4** | Bouton « + » pour augmenter la température |
| **5** | Bouton « - » pour réduire la température |
| | **Zone droite du gril:** |
| **6** | Bouton « - » pour réduire la température |
| **7** | Bouton « + » pour augmenter la température |
| **8** | Affichage de la température avec voyants de contrôle LED |
| | "+" button for increasing the temperature |
| | Temperature indication with LED pilot lamps |

## D Einleitung

Wir freuen uns, dass Sie sich für diesen hochwertigen Deluxe Elektro-Tischgrill entschieden haben und bedanken uns für Ihr Vertrauen. Die einfache und sichere Bedienung wird auch Sie ganz sicher begeistern. Damit Sie lange Freude an diesem Gerät haben, bitten wir Sie, die nachfolgenden Informationen sorgfältig zu lesen und zu beachten. Bewahren Sie diese Anleitung gut auf. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Gerätes an Dritte ebenfalls mit aus. Vielen Dank.

**Bestimmungsgemäßer Gebrauch**

Der Elektro-Tischgrill eignet sich zum Grillen von Lebensmitteln mit kurzer bis mittlerer Garzeit und ist nur für die Zubereitung im haushaltsüblichen Rahmen bestimmt. Andere Verwendungen oder Veränderungen des Gerätes gelten als nicht bestimmungsgemäß und bergen erhebliche Unfallgefahren. Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung. Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Einsatz bestimmt.

**Technische Daten**

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen. Nur an Wechselstrom anschließen.

| | |
|---|---|
| Nennspannung: | 230 V~ 50 Hz |
| Nennaufnahme: | 2000 W (2 Grillzonen à 1000 W) |
| Schutzklasse: | I |

**Lieferumfang**

Kontrollieren Sie unmittelbar nach dem Auspacken den Lieferumfang auf Vollständigkeit sowie den einwandfreien Zustand des Produktes und aller Zubehörteile (siehe Produktbeschreibung Seite 2).

**Verpackungsmaterial**

Verpackungsmaterial nicht einfach wegwerfen, sondern der Wiederverwertung zuführen.
Papier-, Pappe- und Wellpappe-Verpackungen bei Altpapiersammelstellen abgeben.
Kunststoffverpackungsteile und Folien ebenfalls in die dafür vorgesehenen Sammelbehälter geben.

In den Beispielen für die Kunststoffkennzeichnung steht: PE für Polyethylen,
die Kennziffer 02 für PE-HD, 04 für PE-LD, PP für Polypropylen, PS für Polystyrol.

## Für Ihre Sicherheit

**Achtung:** Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen. Versäumnisse bei der Einhaltung der Sicherheitshinweise und Anweisungen können elektrischen Schlag, Brand und/oder schwere Verletzungen verursachen.

### Allgemeine Sicherheitshinweise

- Verpackungsmaterialien wie z. B. Folienbeutel gehören nicht in Kinderhände.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren stets von Gerät und Netzkabel fern.
- Kinder ab 8 Jahren dürfen Reinigungs- und Pflegearbeiten am Gerät nur unter Aufsicht durchführen.
- Kinder ab 8 Jahren und Personen, denen es an Wissen oder Erfahrung im Umgang mit dem Gerät mangelt, oder die in ihren körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten eingeschränkt sind, dürfen das Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anleitung durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person benutzen.
- Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät keinesfalls über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem betreiben.
- Vor jeder Inbetriebnahme das Gerät und die Zubehörteile auf einwandfreien Zustand kontrollieren, es darf nicht in Betrieb genommen werden, wenn es einmal heruntergefallen sein sollte oder sichtbare Schäden aufweist. In diesen Fällen das Gerät vom Netz trennen und von einer Elektro-Fachkraft überprüfen lassen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker.
- Beachten Sie bei der Verlegung des Netzkabels, dass niemand sich darin verheddern oder darüber stolpern kann, um ein versehentliches Herunterziehen des Grills zu vermeiden.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Oberflächen, scharfen Kanten und mechanischen Belastungen. Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen und Verschleiß. Beschädigte oder verwickelte Netzkabel erhöhen das Risiko eines elektrischen Schlages.

- Um das Gerät vom Stromnetz zu trennen, ziehen Sie nur am Netzstecker, niemals am Netzkabel!
- Dieses Elektrogerät entspricht den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Ist das Gerät oder das Netzkabel beschädigt, sofort den Netzstecker ziehen. Reparaturen dürfen nur von autorisierten Fachbetrieben oder durch unseren Werkskundendienst durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Unsachgemäßer Gebrauch und Missachtung der Bedienungsanleitung führen zum Verlust des Garantieanspruchs.

**Sicherheitshinweise zum Gebrauch des Gerätes:**

- Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen (Herd, Gasflamme etc.) sowie in explosionsgefährdeter Umgebung, in der sich brennbare Flüssigkeiten oder Gase befinden. Für ungehinderte Luftzirkulation ist zu sorgen.
- Lassen Sie auf allen Seiten des Gerätes einen Abstand von mindestens 0,5 m und nach oben 1 m, um Schäden durch Hitze oder Fettspritzer zu vermeiden und um ungehindert arbeiten zu können.
- Lagern Sie den Grill nicht im Freien oder in feuchten Räumen.
- Lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Tauchen Sie Gehäuse, Bedien-Modul, Netzkabel und Netzstecker zum Reinigen nie in Wasser.
- Gerät und Zubehörteile nur in trockenem Zustand betreiben – insbesondere müssen Grillplatte und elektrische Anschlüsse absolut trocken, sauber und frei von Rückständen sein.
- Sollten Sie das Gerät mit einem Verlängerungskabel verbinden und betreiben, ist darauf zu achten,

  dass …

  … das Kabel für eine Dauerbelastung von mindestens 16 A ausgelegt ist.

  … der Anschluss des Kabels über einen ordnungsgemäß angeschlossenen Schuko-Stecker und Schuko-Kupplung verfügt.

  … das Kabel vollständig abgerollt ist (bei Verwendung einer Kabeltrommel).

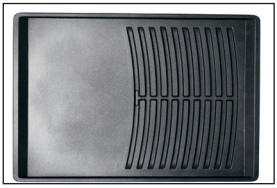
**Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Bedien-Modul, Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Grillgut werden während des Betriebs heiß!**

**HINWEIS:** Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz!

- Beim Betrieb des Grills entstehen heiße Oberflächen, achten Sie während der Zubereitung auf heiße Fettspritzer und Dampf.
- Keine brennbaren Gegenstände wie Tücher, Grillbesteck etc. auf die heiße Grillfläche legen.
- Das Gerät muss erst vollständig abgekühlt sein, um die Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Fettauffangschale zu entfernen oder um das Gerät zu reinigen bzw. zu transportieren.
- Während oder kurz nach dem Betrieb niemals kaltes Wasser auf die Grillplatte gießen. Auch keine brennbaren Flüssigkeiten auf die Grillplatte gießen – das Gerät ist nicht zum Flambieren geeignet!
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit Grillkohle oder anderen Brennmitteln geeignet!

## Ausstattung

**Antihaftbeschichtete Grillplatte**

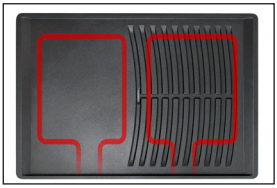


Die Grillplatte ist mit einer hochwertigen 3-Lagen Antihaftbeschichtung ausgestattet. Diese Beschichtung ist sehr reinigungsfreundlich und zeichnet sich durch hervorragende Antihaft-Eigenschaften aus.

Damit die Beschichtung ihre guten Eigenschaften behält, sind die nachfolgenden Hinweise zu beachten:

- Geben Sie vor der ersten Benutzung einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein.
- Schneiden Sie niemals mit einem Messer oder ähnlichem Gegenstand auf der Grillplatte.
- Stellen oder legen Sie keine Alu-Schalen, Alu-Folie, Pfannen, Töpfe etc. auf die Grillplatte.
- Nutzen Sie die Grillplatte nicht zum Flambieren von Lebensmitteln.
- Verwenden Sie kein Koch- bzw. Grillbesteck aus Metall sowie keine spitzen und scharfkantigen Gegenstände, um das Grillgut aufzulegen, zu wenden oder zu entfernen. Benutzen Sie Koch- und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz.
- Beim Reinigen der Grillplatte keine Scheuermittel, Backofensprays und harte Reinigungshilfen verwenden (nähere Informationen siehe „Reinigung und Pflege").

### Getrennt regelbare Grillzonen



Das Gerät ist mit zwei getrennt regelbaren Grillzonen ausgestattet, somit können Sie Gerichte mit unterschiedlicher Gartemperatur gleichzeitig zubereiten oder fertige Speisen warmhalten.

- **geriffelte Grillzone** für typisches Grillmuster. Durch die separat regelbare Temperatur ist dieser Bereich besonders zum Anbraten von Grillgut geeignet.
- **glatte Teppanyaki Fläche** – perfekt für Fisch, Meeresfrüchte, Gemüse, Süßspeisen, etc.

### Fettarmes Grillen

Das Gerät ist in der Mitte der Grillplatte mit einem Fettablauf ausgestattet, der überschüssiges Fett abfließen lässt. Somit können Speisen fettarm und gesund zubereitet werden. Unterhalb der Ablauföffnung befindet sich eine entnehmbare Fettauffangschale, in der sich das ablaufende Fett sammelt.

**HINWEIS:** Gerät niemals ohne eingesetzte Fettauffangschale betreiben!

### Spritz-/Windschutz

Das Gerät ist mit einem abnehmbaren Spritz-/Windschutz ausgestattet. Zum einen verhindert der Spritz-/Windschutz, dass Fettspritzer die umliegende Arbeitsfläche verschmutzen, zum anderen schützt er die Grillfläche bei Wind vor unnötiger Abkühlung.

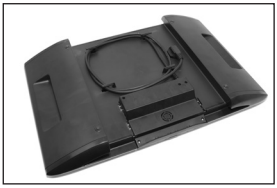
**HINWEIS:** Spritz-/Windschutz nicht im heißen Zustand berühren!

### Transport-Griffmulden

Das Gerät ist mit zwei Griffmulden zum leichten und sicheren Transport ausgestattet. Die Griffmulden befinden sich rechts und links an der Unterseite des Gehäuses.

**HINWEIS:** Gerät nicht in heißem Zustand transportieren!

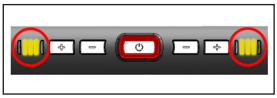
### Integrierte Kabelaufwicklung



Das Gerät ist auf der Unterseite des Gerätes mit einer praktischen Kabelaufwicklung ausgestattet.

**HINWEIS:** Vor Benutzung des Grills, vor Einsetzen der Grillplatte bzw. zur Entnahme des Bedien-Moduls muss das Kabel komplett abgewickelt werden!

**Restwärmeanzeige**



Das Gerät ist für jede Grillzone mit einer separaten Restwärmeanzeige ausgestattet. Die Anzeigen sind aktiv, wenn sich das Gerät im Standby-Modus befindet, d. h. wenn das Gerät per Netzstecker mit dem Stromnetz verbunden ist.

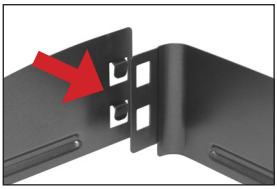
Wird auf einer der Grillzonen eine Temperatur >60 °C gemessen, leuchten die LEDs „2 - 4 " der zugeordneten Temperaturanzeige gelb auf.

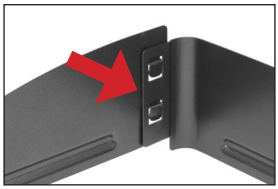
## Spritz-/Windschutz zusammen- bzw. auseinanderbauen

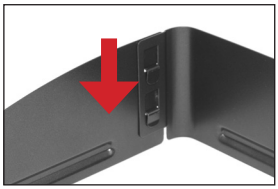
**Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Bedien-Modul, Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Grillgut werden während des Betriebs heiß!**

**Spritz-/Windschutz zusammen- bzw. auseinanderbauen**

- Nehmen Sie ein kurzes Seitenteil und positionieren es in den Aussparungen des längeren Teils. Achten Sie darauf, dass die Versteifungsrille nach außen und die Haken nach innen zeigen.
- Drücken Sie nun das kurze Seitenteil nach unten und lassen es einrasten.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang mit dem zweiten kurzen Seitenteil.
- Zum Auseinanderbauen gehen Sie bitte in umgekehrter Reihenfolge vor.







## Gerät zusammen- bzw. auseinanderbauen

**Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Bedien-Modul, Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Grillgut werden während des Betriebs heiß!**

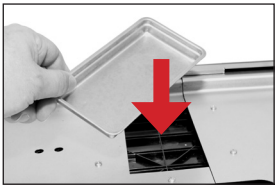
**Für einen sicheren Betrieb ist es wichtig, dass die Grillplatte korrekt auf das Gehäuse aufgesetzt wird und dass insbesondere die elektrischen Anschlüsse der Grillplatte sowie des Bedien-Moduls absolut trocken und sauber (fettfrei) sind!**

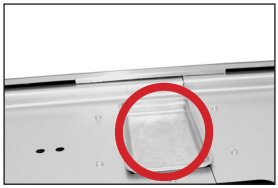
**Bevor Sie das Gerät zusammenbauen bzw. zerlegen, stellen Sie sicher, dass das Gerät vom Stromnetz getrennt ist!**

**Gerät zusammenbauen**

- **Fettauffangschale einsetzen**

  Zum Einsetzen der Fettauffangschale fassen Sie die Schale und setzen diese in die dafür vorgesehene Ausbuchtung ein. Achten Sie auf korrekten Sitz der Fettauffangschale!



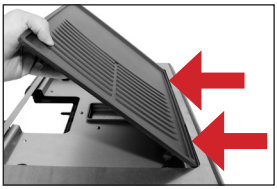


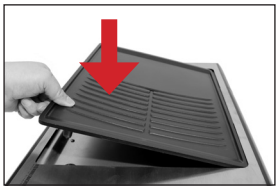
**HINWEIS:** Grill nicht ohne Fettauffangschale betreiben!

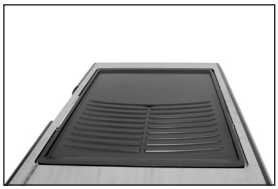
- **Grillplatte einsetzen**

  **Vor dem Einsetzen der Grillplatte muss das Bedien-Modul entnommen werden. Dazu das Kabel komplett von der Kabelaufwicklung abwickeln.**

  Fassen Sie die Grillplatte und setzen Sie diese auf den Rand des Hitzeschutzbleches auf. Achten Sie darauf, dass die elektrischen Anschlüsse in Richtung der Aussparung für das Bedien-Modul zeigen. Grillplatte vorsichtig nach unten absenken. Stellen Sie sicher, dass die Grillplattenfüße korrekt in den dafür vorgesehenen Aufnahmen stehen. Achten Sie auf korrekten Sitz der Grillplatte!

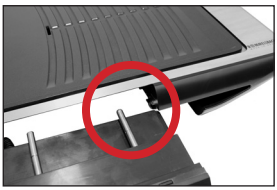






- **Bedien-Modul einsetzen**

  Legen Sie das Bedien-Modul auf die dafür vorgesehenen Einschubschienen des Gehäuses. Fassen Sie mit der einen Hand auf die Rückseite des Gerätes und schieben das Bedien-Modul mit der anderen Hand bis zum Anschlag nach hinten. Achten sie auf das Netzkabel!



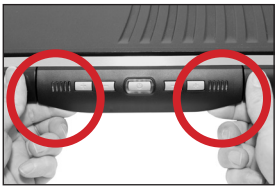
- **Spritz-/Windschutz aufsetzen**

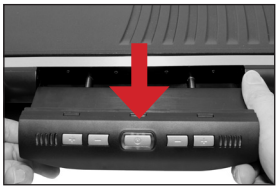
  Den zusammengebauten Spritz-/Windschutz hinten in den Zwischenraum zwischen Grillplatte und Gehäuse einsetzen. Achten Sie auf korrekten Sitz des Spritz-/Windschutzes!

**Gerät auseinanderbauen**
Lassen Sie das Gerät zuerst abkühlen.

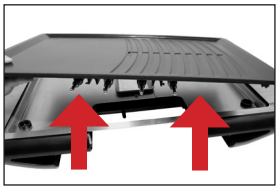
- **Spritz-/Windschutz entfernen**
  Fassen Sie den Spritz-/Windschutz und nehmen ihn nach oben ab.

- **Bedien-Modul entfernen**
  Das Bedien-Modul wie unten gezeigt fassen und nach vorne wegziehen. Achten Sie auf das Netzkabel!

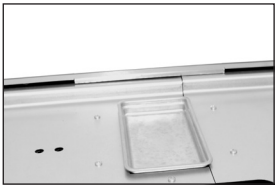
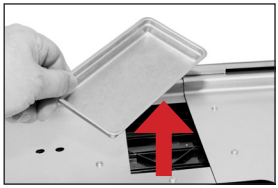




- **Grillplatte entfernen**
  Fassen Sie unten in den offenen Bereich und heben die Grillplatte an. Nehmen Sie die Grillplatte nach oben weg.



- **Fettauffangschale entfernen**
  Fassen Sie die Fettauffangschale und heben sie vorsichtig an. Achten Sie darauf, dass eventuell in der Schale aufgefangenes Fett nicht herausläuft!

## Temperaturstufen

Die Temperatur kann für jede Grillzone separat in jeweils 10 Stufen eingestellt werden. Die eingestellte Temperatur wird im Bedienfeld farblich mit LED-Kontrolllampen angezeigt.

| linke Grillzone | Anwendung | rechte Grillzone | ca. in °C |
|---|---|---|---|
| AUS | Grillzone AUS | AUS | 0 |
| Stufe 1 | Warmhalten | Stufe 1 | 80 |
| Stufe 2 | | Stufe 2 | 95 |
| Stufe 3 | Garen | Stufe 3 | 110 |
| Stufe 4 | | Stufe 4 | 135 |
| Stufe 5 | | Stufe 5 | 150 |
| Stufe 6 | Grillen | Stufe 6 | 165 |
| Stufe 7 | | Stufe 7 | 180 |
| Stufe 8 | | Stufe 8 | 195 |
| Stufe 9 | Scharf anbraten | Stufe 9 | 210 |
| Stufe 10 | | Stufe 10 | 225 |

**Voreingestellte Temperatur**

- Beim Aktivieren der Grillzone mit der Taste „+" wird die Temperaturstufe „6" gewählt.
- Beim Aktiveren der Grillzone mit der Taste „-" wird die Temperaturstufe „10" gewählt.

**Erste Aufheizphase nach dem Einschalten**

- Die LED-Kontrolllampen der Temperaturanzeigen blinken beim ersten Aufheizen so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, danach leuchten die LED-Kontrolllampen permanent auf.

**Erhöhung der Temperatur während des Betriebs**

- Die LED-Kontrolllampen der Temperaturanzeigen blinken erneut, wenn die Temperatur erhöht wird. Ist die neue Temperatur erreicht, leuchten die LED-Kontrolllampen permanent auf.

**HINWEIS:** Bei späteren Nachheizphasen blinken die LED-Kontrolllampen nicht!

## Vor dem ersten Gebrauch

**Gerät und Zubehörteile**

Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch das Gerät sowie alle Zubehörteile (nähere Informationen siehe „Reinigung und Pflege").

**Grillplatte**

Geben Sie vor der ersten Benutzung der Grillplatte einmalig etwas Speiseöl auf ein Papiertuch und reiben Sie die Oberseite der Grillplatte damit ein (nähere Informationen siehe „Antihaftbeschichte Grillplatte").

## Inbetriebnahme

**Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr! Gehäuse-Oberflächen, Bedien-Modul, Grillplatte, Spritz-/Windschutz und Grillgut werden während des Betriebs heiß!**

**HINWEIS:** Zum Schutz empfehlen wir die Benutzung von Grillhandschuhen und Grillbesteck aus hitzebeständigem Kunststoff oder Holz!

**Vor dem Grillen**

- Achten Sie darauf, dass …
  … Grillplatte und Bedien-Modul korrekt im Gehäuse eingesetzt sind!
  … die Fettauffangschale im Gehäuse eingesetzt ist!
  … der Grill auf einer stabilen und ebenen Arbeitsfläche steht!
  … die Sicherheitsabstände zur Seite und nach oben eingehalten werden!
  … die Lüftungsschlitze unterhalb des Bedien-Moduls frei sind!
  … das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung abgewickelt ist
  … das Netzkabel so verlegt ist, dass vor, während oder nach dem Betrieb sich niemand darin verheddern oder darüber stolpern kann und um ein versehentliches Herunterziehen des Grills von der Arbeitsfläche vermieden wird!

**HINWEIS:** Das Gerät ist mit zwei separat steuerbaren Grillzonen ausgestattet. Dies macht es möglich unterschiedliches Grillgut mit verschiedenen Temperaturen zuzubereiten!
**Bitte beachten Sie, dass die beiden Grillzonen einzeln eingeschaltet werden müssen!**

**Gerät einschalten**

- Netzstecker in eine Steckdose stecken.
- Das Gerät befindet sich jetzt im Standby-Betrieb.
- Dies wird durch die blinkende LED-Kontrolllampe der Taste „EIN/AUS" angezeigt.

**HINWEIS:** Gegebenenfalls leuchten noch die LED-Kontrolllampen der Restwärmeanzeige!

- Drücken Sie die Taste „EIN/AUS" für mindestens 1 Sekunde.
- Das Gerät befindet sich jetzt im Einschalt-Modus. Dies wird durch einen akustischen Signalton und die dauerhaft leuchtende LED-Kontrolllampe der Taste „EIN/AUS" angezeigt.

**HINWEIS:** Wird innerhalb von 10 Sekunden keine weitere Taste gedrückt, geht die Elektronik zurück in den Standby-Modus. Es ertönt ein akustischer Signalton und die LED-Kontrolllampe der Taste „EIN/AUS" blinkt!

**Grillzonen einschalten**

- Wählen Sie nun die Grillzone, auf der Sie grillen wollen.
- Durch Drücken der Taste „+", startet die Grillzone in der Temperaturstufe „6".
- Durch Drücken der Taste „-", startet die Grillzone in der Temperaturstufe „10".

- Durch Drücken der Taste „+" bzw. „-" kann die Temperatur jederzeit stufenweise erhöht oder reduziert werden.
- Durch dauerhaftes Drücken der Taste „+" bzw. „-" kann schnell zwischen den Temperaturstufen gewechselt werden.

**HINWEIS:** Das Aktivieren einer Grillzone wird mit einem akustischen Signalton angezeigt!

- Die LED-Kontrolllampen blinken beim ersten Aufheizen so lange, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist, danach leuchten die LED-Kontrolllampen permanent.

**HINWEIS:** Bei späteren Nachheizphasen blinken die LED-Kontrolllampen nicht!

- Heizen Sie zunächst das Gerät auf der gewünschten Stufe bis zum dauerhaften Leuchten der LED-Kontrolllampen vor, bevor Sie mit dem Grillen beginnen.

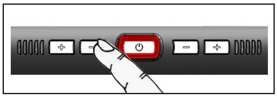
**Während des Grillens**

- Achten Sie während des Grillens darauf, dass der Fettablauf nicht verstopft, zwischendurch gegebenenfalls reinigen.
- Durch Drücken der Taste „+" bzw. „-" kann die Temperatur stufenweise erhöht oder reduziert werden. Durch dauerhaftes Drücken der Taste „+" bzw. „-" kann schnell zwischen den Temperaturstufen gewechselt werden.

**HINWEIS:** Die LED-Kontrolllampen blinken erneut, wenn die Temperaturstufe erhöht wird und das Gerät aufheizt. Ist die neu eingestellte Temperatur erreicht, leuchten die LED-Kontrolllampen wieder permanent!

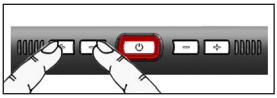
**HINWEIS:** Steigt die Temperatur im Bedienmodul über einen festgesetzten Wert, startet der integrierte Lüfter. Sobald die Temperatur wieder unter den Grenzwert fällt, schaltet der Lüfter ab.
Dieser Vorgang kann sich mehrmals wiederholen.

**Grillzonen ausschalten**



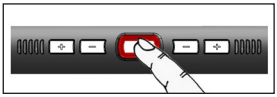
- Drücken Sie die Taste „-", bis die Stufe „0" (alle LEDs der Temperaturanzeige aus) erreicht ist.

**oder**



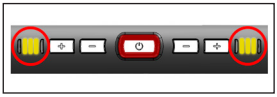
- Drücken Sie gleichzeitig die Taste „+" und „-" für mindestens 1 Sekunde und es wird sofort auf die Stufe „0" (alle LEDs der Temperaturanzeige aus) geschaltet.
- Schalten Sie auch die zweite Grillzone anlog zu oben aus.

**oder**



- Durch Drücken der Taste „EIN/AUS" für mindestens 1 Sekunde können beide Grillzonen gleichzeitig ausgeschaltet werden.
- Ist keine Grillzone mehr aktiv, schaltet die Elektronik nach 5 Sekunden in den Standby-Modus.

**HINWEIS:** Das Zurückschalten in den Standby-Modus wird mit einem akustischen Signalton bestätigt und die rote „LED-Kontrolllampe" der Taste „EIN/AUS" blinkt!
**HINWEIS: Der gegebenfalls laufende Lüfter zur Kühlung des Bedien-Moduls bleibt weiterhin in Betrieb!**



- Die Restwärmeanzeigen der beiden Grillzonen leuchten dauerhaft auf.
- Ist eine Temperatur von unter 60 °C erreicht, erlöschen die Anzeigen.

**Gerät ausschalten**

**ACHTUNG: Erst wenn die Restwärmeanzeigen beider Grillzonen erloschen sind, darf das Gerät vom Stromnetz getrennt werden!**

- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

**Nach dem Grillen**

- Nach vollständiger Abkühlung des Gerätes entfernen Sie das überschüssige Fett aus der Fettauffangschale (nähere Informationen siehe „Gerät auseinanderbauen").
- Gerät nach jeder Benutzung reinigen (nähere Informationen siehe „Reinigung und Pflege").

## Reinigung und Pflege

### TAUCHEN SIE GEHÄUSE, BEDIEN-MODUL, NETZSTECKER UND NETZKABEL NIE IN WASSER!

**Achtung – Verletzungs- bzw. Verbrennungsgefahr!**
**Bevor Sie Gehäuse, Bedien-Modul, Grillplatte, Spitz-/Windschutz, Fettauffangschale oder andere Teile reinigen, das komplette Gerät unbedingt abkühlen lassen!**

- Vor jedem Reinigen immer den Netzstecker ziehen!
- Reinigen der Grillplatte:
  - Grillplatte aus dem Grill entnehmen.
  - Grobe Verschmutzungen mit dem beiliegenden Reinigungsschaber entfernen.
  - Anschließend mit einer weichen Spülbürste und Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachspülen.
  - Bei hartnäckiger Verschmutzung kann die Grillplatte zuvor in warmem Wasser mit Spülmittel eingeweicht werden.
  - Nach der Reinigung sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen des Gehäuses, Bedien-Moduls und des Netzkabels:
  - Gehäuse, Hitzeschutzblech, Bedien-Modul und Netzkabel mit einem feuchten Lappen abwischen.
  - Anschließend sorgfältig abtrocknen.
- Reinigen der restlichen Zubehörteile:
  - Reinigen Sie Spitz-/Windschutz, Fettauffangschale etc. mit einem feuchten Lappen und etwas Spülwasser.

– Anschließend alle Teile sorgfältig abtrocknen.

- **Keine Scheuer- und Lösungsmittel verwenden!**
- **Kein Backofenspray zur Reinigung verwenden!**
- **Gehäuse und Grillplatte keinesfalls mit einem Dampfreiniger behandeln!**

**HINWEIS:** Vor dem nächsten Gebrauch müssen die Grillplatte und die elektrischen Anschlüsse vollständig getrocknet sein!

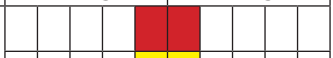
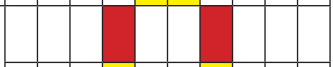
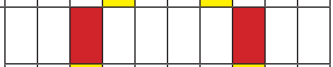
## Sicherheitsfunktionen

**Temperatursensor-Überwachung**
Wird vom Temperatursensor ein unzulässiger Wert (zulässiger Temperaturbereich: -10 °C - 260 °C) gemessen, so erscheint im Display ein Fehlercode.
**Temperatur-Überwachung**
Diese Funktion wird aktiv, wenn nach der Einstellung einer höheren Temperatur-Stufe nach einer Laufzeit von 3 Minuten vom Temperatursensor der betreffenden Grillzone noch keine Erhöhung des Messwertes um mindestens 10 °C gemessen wird. In der Temperaturanzeige erscheint ein Fehlercode.
**Sicherheitsabschaltung**
Die Sicherheitsabschaltung wird aktiv, wenn ein oder mehrere Tasten länger als 20 Sekunden dauerhaft betätigt werden. Die Funktion bewirkt, dass die Leistungszufuhr abgeschaltet wird. In der Temperaturanzeige erscheint ein Fehlercode.
**Betriebsdauerbegrenzung**
Die Betriebsdauerbegrenzung bewirkt eine automatische Abschaltung des Gerätes, wenn über einen Zeitraum von zwei Stunden keine Tasten-Betätigung vorgenommen wurde. Die Betriebsdauerbegrenzung wirkt unabhängig von der jeweils eingestellten Temperatur. Nach einer automatischen Abschaltung kann der Grill erneut eingeschaltet werden und die maximale Betriebsdauer ist wieder aktiv.
**Kühlungs-System**
Das Bedien-Modul ist mit einem Lüfter zur Kühlung der Elektronik ausgestattet. Dieser Lüfter wird abhängig von der Temperatur im Bedienmodul ein- und ausgeschaltet. Wird innerhalb des Bedien-Moduls eine Temperatur >85 °C gemessen, wird die Leistungszufuhr abgeschaltet und in der Temperaturanzeige erscheint ein Fehlercode.
**Sicherheitsschalter**
Das Bedien-Modul ist auf der Rückseite mit einem Sicherheitsschalter ausgestattet. Die Aktivierung des Schalters erfolgt über einen Kontaktstift, der am Gehäuse positioniert ist. Der Schalter stellt sicher, dass das Gerät nur in korrekt zusammengebautem Zustand betrieben werden kann.

## Fehler-Codes

Die Elektronik des Gerätes erkennt Fehlfunktionen und zeigt diese als Fehler-Code gleichzeitig in den beiden Temperaturanzeigen an. Die Anzeige der Fehler-Codes erfolgt sowohl optisch durch gelb-rotes Wechselleuchten der LED' s als auch akustisch durch einen periodischen Signalton für 90 Sekunden bzw. bei dem Fehler-Code „Sensor-Überwachung" durch einen dauerhaften Signalton.

**Bei allen Fehlern muss die Elektronik manuell durch Ziehen des Netzsteckers zurückgesetzt werden.**

| Fehler-Code | Fehler-Ursache | Linke Temperatur-anzeige | Rechte Temperatur-anzeige |
|---|---|---|---|
| Sensor-Überwachung | Der Temperatursensor einer Grillzone liefert ein undefiniertes Signal. ***Selbsthilfe:*** *Gerät abkühlen lassen.* |  | |
| Temperatur-Überwachung | Die Temperatur-Erhöhung einer Grillzone nach 3 Min. ist <10 °C. ***Selbsthilfe:*** *Gerät abkühlen lassen, Kontakte der Grillplatte säubern.* |  | |
| Sicherheits-Abschaltung | Es liegt eine Dauerbetätigung >20 Sek. einer Taste vor. ***Selbsthilfe:*** *Tasten auf Gängigkeit überprüfen, ggf. reinigen.* |  | |
| Elektronik-Fehler | Es liegt ein Fehler in der elektronischen Steuerung vor. ***Selbsthilfe:*** *Elektronik defekt, bitte setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.* | | |
| Übertemperatur-Steuerung | Die Temperatur im Bedien-Modul ist zu hoch (>85 °C). ***Selbsthilfe:*** *Prüfen Sie, ob der Lüfter in Betrieb ist bzw. ob ausreichend Zirkulation unterhalb des Bedien-Moduls vorhanden ist. Gerät abkühlen lassen.* | | |

## Tipps zum Grillen

**HINWEIS:** Grillzeiten und Temperatureinstellung sind sehr von der Stärke des Grillguts und vor allem vom eigenen Geschmack abhängig; empfohlene Einstellungen sind deshalb nur als Richtwerte zu betrachten!

- Würzen Sie das Fleisch vor dem Grillen, salzen Sie es erst danach, es verliert sonst zu viel Saft.
- Bratwürste werden schon vor dem Grillen angestochen, damit sie nicht aufplatzen.
- Für die Zubereitung auf dem offenen Grill sollte Fleisch in gleichmäßige Scheiben von 2 - 3 cm Dicke geschnitten werden.
- Fleisch schmeckt besonders gut, wenn es vorher einige Zeit in Marinade eingelegt wurde.
- Nach Möglichkeit sollte das Grillgut schon 1/2 Stunde vorher aus dem Kühlschrank genommen werden. Es brät dann schneller und gleichmäßiger.
- Gefrorene Lebensmittel vor dem Grillen vollständig auftauen.
- Wählen Sie die Beilagen nach Ihrem persönlichen Geschmack und lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf. Zum Barbecue schmecken besonders gut delikate Soßen, Kräuterbutter, gebratenes Gemüse, frische Salate, Folienkartoffeln und Knoblauchbrot.

## Grill-Rezepte

Auf der geriffelten Grillplattenfläche können Steaks, Würstchen, Fisch und andere Köstlichkeiten schnell und saftig zubereitet werden. Zudem erhält hier das Gegrillte die beliebten Grillstreifen.

Auf der glatten Grillplattenseite lassen sich natürlich ebenfalls Fleisch, Fisch und Würstchen grillen, doch diese Teppanyaki Fläche ist besonders gut geeignet für die Zubereitung von zarten Fischfilets und Meeresfrüchten, Bratkartoffeln, Spiegelei, Omelette und ähnliche Speisen.

Lassen Sie Ihrer Fantasie freien Lauf und versuchen Sie sich an eigene Kreationen. Unsere nachfolgenden Rezepte *(gedacht für 4 Personen*) möchten Ihnen ein paar Anregungen geben:

**Fischfilet in Kräuter-Schalotten-Kruste**

8 feste weiße Fischfilets à 60 g
*für die Kruste:*
1 EL gehackte Minze
1 EL gehackten Koriander
2 Schalotten, fein gehackt
1 TL Öl
schwarzer Pfeffer, gemahlen
Limonenviertel zum Anrichten

Für die „Kräuter-Schalotten-Kruste" Minze, Koriander, Schalotten, Öl und Pfeffer vermengen. Dann das abgetupfte Fischfilet mit einer Seite fest in diese Panade drücken. Den Grill vorheizen. Den Fisch mit der panierten Seite auf die glatte Teppanyaki Fläche legen und gut anbraten; dann wenden und weitere 4-5 Minuten grillen bis der Fisch gar ist. Mit Limonenvierteln und grünem Salat servieren.

**Hühnchenspieße mit Zitronen-Honig-Soße**

500 g Hühnchenbrust-Filets
2 EL Zitronensaft
2 EL Honig
2 TL Sesamkörner
1 TL geriebenen Ingwer

Die Filets in dünne Streifen schneiden und auf Holzspieße stecken. Den Zitronensaft zusammen mit Honig, Sesamkörnern und Ingwer vermengen.
Die Spieße auf den Grill legen und 3 - 4 Minuten von beiden Seiten grillen bzw. bis das Fleisch gar ist.
In einer Schüssel auf gedünstetem Reis anrichten und die Zitronen-Honig-Soße darübergießen. Dazu gedünstetes Gemüse reichen.

**Gefüllte Würstel**

8-12 Wiener Würstchen
3 EL süßen Senf
1 TL Majoran
1 TL Thymian
1 Knoblauchzehe
1 TL Salz
4 dünne Scheiben gekochter Schinken
4 dünne Scheiben Emmentaler Käse
12-16 dünne Scheiben durchwachsenen geräucherten Speck
2-3 EL Olivenöl

Die Würstchen der Länge nach halbieren und auf die Arbeitsfläche legen. Den Senf mit Majoran, Thymian und der mit Salz zerriebenen Knoblauchzehe verrühren und die Schnittseiten der Würstchen damit bestreichen.

Die Schinken- und Emmentaler-Scheiben halbieren oder längs dritteln. Jedes Würstchen mit einem Streifen Schinken und Käse belegen und anschließend die Würstchen wieder zusammenfügen. Anschließend mit Speckscheiben umwickeln und das Ganze gegebenenfalls mit Zahnstochern zusammen stecken. Zuletzt mit Olivenöl bepinseln und bei guter Hitze auf der gerippten Grillfläche unter mehrmaligem Wenden grillen.

**Fischfrikadellen**

300 g küchenfertiges Fischfilet
(Barsch, Seelachs aber auch Hecht oder Forelle)
1 EL Crème double
1 EL saure Sahne
1 Eigelb
Salz
Saft von 1 Zitrone
weißer Pfeffer
3 EL gehackter Dill
2-3 EL Semmelbrösel

Das Fischfilet in grobe Stücke schneiden, zusammen mit Crème double, saurer Sahne und Eigelb in einem Mixer fein pürieren. Die Fischmasse mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer gut würzen, dann den Dill untermischen. So viel Semmelbrösel einrühren, dass die Masse formbar ist. Daraus dann kleine, flache Frikadellen formen, auf den Grill legen und braten bis sie goldbraun und glasig sind (etwa ca. 4-6 Minuten insgesamt).

**Gegrilltes Lamm mit Senf-Joghurt-Soße**

8 Lammfilets, zurechtgeschnitten
1 EL Olivenöl
schwarzen Pfeffer, gemahlen
*Für die Soße:*
2 TL Senfkörner
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
250 ml Naturjoghurt
1 Gurke, geraspelt
1 EL frisch gehackte Petersilie

Von den Lammfilets die Sehnen entfernen. Das Lammfilet in eine flache Schale geben, mit Olivenöl bestreichen und mit Pfeffer würzen.
Für die Sauce Senfkörner, Knoblauch, Joghurt, die geraspelte Gurke und die Petersilie in eine flache Schüssel geben und gut vermischen.
Das marinierte Lammfleisch auf die heiße Grillplatte legen und bis zum gewünschten Gargrad durchbraten. Anschließend vom Grill nehmen und einige Minuten stehenlassen. Erst dann das Fleisch schneiden und zusammen mit der Joghurt-Soße servieren.

**Basilikum-Gemüse-Grillplatte**

4 kleine Zucchini, geviertelt
2 rote Paprika, in Streifen geschnitten
2 gelbe Paprika, in Streifen geschnitten
4 kleine Auberginen, geviertelt
8 Pilze
*für die Marinade:*
3 EL Olivenöl
2 EL Zitronensaft
3 EL gehacktes Basilikum
1/2 TL gepressten Knoblauch

Für die Marinade Olivenöl, Zitronensaft, Basilikum und Knoblauch vermengen. Das Gemüse mit der Mischung bestreichen, mehrere Teile auf den heißen Grill legen und 3-4 Minuten von allen Seiten grillen und bräunen lassen. Dazu knuspriges Brot reichen.

**Gegrilltes Bruschetta mit Kirschtomaten**

8 Scheiben Krustenbrot
Olivenöl
250 g Kirschtomaten, halbiert
16 Basilikumblätter
2 Knoblauchzehen, halbiert
schwarzen Pfeffer, gemahlen

Die Brotscheiben leicht mit Öl bestreichen und auf die geriffelte Fläche des Grills legen. 3-4 Minuten von beiden Seiten rösten bis sie gold-braun sind, anschließend vom Grill nehmen und warmhalten. Die Kirschtomaten leicht mit Öl bestreichen und auf dem Grill 4-5 Minuten braten.
Zum Servieren das Brot mit Knoblauchzehen einreiben, die gegrillten Kirschtomaten darübergeben und das Ganze mit Basilikumblättern garnieren sowie mit schwarzem Pfeffer bestreuen.

**Gebratenes Obst mit Limonensaft**

2 Nashi-Früchte, bzw. Birnen oder grüne Äpfel
1 EL Limonensaft
1/3 Tasse braunen Zucker

Die Früchte in Scheiben schneiden. Jede Scheibe mit Limonensaft bepinseln, mit Zucker bestreuen und auf dem Grill ca. 2-3 Minuten von beiden Seiten braten bzw. bis die Scheiben gold-braun sind. Dazu ein Sorbett nach Wahl oder geschlagene Sahne reichen.

**French Toast**

6 Scheiben Toast
2 Eier
100 ml Milch
50 ml Naturjoghurt
2 TL Zimt
etwas Butterschmalz

In einer flachen Schüssel die Eier mit Milch, Joghurt und Zimt verrühren. In diese Mischung die Toastscheiben einlegen und einweichen lassen, damit diese sich gut vollsaugen. Etwas Butterschmalz auf dem Grill verteilen, die eingeweichten Toastscheiben auf der glatten Grillfläche goldbraun auf beiden Seiten braten. Vor dem Servieren entweder mit einer Zimt-Zucker Mischung bestreuen oder mit Ahornsirup, Honig oder Nussnougatcreme bestreichen.

**Viel Spaß beim Grillen und guten Appetit!**

## GB Introduction

We are pleased you decided in favour of this superior Deluxe electrical table top grill and would like to thank you for your confidence. Its easy and safe operation will certainly fill you with enthusiasm as well. To make sure you can enjoy using this appliance for a long time, please read through the following notes carefully and observe them. Keep this instruction manual safely. Hand out all documents to third persons when passing on the appliance. Thank you very much.

**Intended use**
The electrical table top grill is designed for grilling food with short or medium cooking time (domestic use only). Other uses or modifications of the appliance are not intended and harbour considerable risks. For damage arising from not intended use, the manufacturer does not assume liability. The appliance is not designed for commercial use.

**Technical data**
Only connect the appliance to an isolated ground receptacle installed according to regulations. The rated voltage must comply with the details on the rating label. Only connect to alternating current.

| | |
|---|---|
| Nominal voltage: | 230 V~ 50 Hz |
| Nominal power: | 2000 W (2 grilling areas with 1000 W each) |
| Protection class: | I |

**Scope of supply**
Check the scope of supply for completeness as well as the soundness of the product and all components (see product description page 2) immediately after unpacking.

**Packing material**
Do not simply throw the packing material away but recycle it.
Deliver paper, cardboard and corrugated cardboard packing to collecting facilities. Put also plastic packing material and foils into the intended collecting basins.

In the examples for the plastic marking PE stands for polyethylene, the code figure 02 for PE-HD, 04 for PE-LD, PP for polypropylene, PS for polystyrene.

## For your safety

**Warning:** Read all safety advices and instructions. Non-observance of the safety advices and instructions may cause electric shock, fire and/or bad injuries.

### General safety advices:

- Packing material like e. g. foil bags should be kept away from children.
- Always keep children under 8 away from the product and the power cord.

- Children from the age of 8 must be supervised when cleaning or maintaining the appliance.
- Children from the age of 8 and persons not having the knowledge or experience in operating the appliance or having handicaps of physical, sensorial or mental nature must not operate the appliance without supervision or instruction by a person, responsible for their safety. Never leave the appliance unat-tended during operation.
- Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not at all operate this unit with an external timer or a separate telecontrol system.
- Prior to each use, check the appliance and the accessories for soundness, it must not be operated if it has been dropped or shows visible damage. In these cases, the power supply must be disconnected and the appliance has to be checked by a specialist.
- Pull the mains plug after each use.
- When laying the power cord, make sure that nobody can get entangled or stumble over it so that accidentally pulling the grill down can be avoided.
- Keep the power cord away from hot surfaces, sharp edges and mechanical forces. Check the power cord regularly for damage and deteriorations. Damaged or entangled cords increase the risk of an electric shock.
- For disconnecting the appliance from the mains, only use the plug, never the cord!
- This electrical appliance complies with the relevant safety standards. In case of signs of damage to the appliance or the power cord, unplug the appliance immediately. Repairs may be effected by authorised specialist shops only. Improper repairs may result in considerable dangers for the user.
- Improper use and non-observance of the instruction manual will void warranty.

**Safety advices for using the appliance:**

- Do not operate the appliance in the vicinity of sources of heat (ovens, gas flames etc.) or in explosive environments where inflammable liquids or gases are located. Ensure an unhindered circulation of air.
- Keep a distance of at least 0.5 m to all sides and 1 m above the appliance

in order to avoid damage through heat or fat splatters and to grant an unobstructed work area.

- Do not store the grill outside or in damp chambers.
- Never leave the appliance unattended during operation.
- Never immerse base, control unit, power cord or plug in water for cleaning.
- Only operate appliance and accessories in dry condition – especially the grill plate and the electric connections must be absolutely dry, clean and free of residues.
- In case you connect and operate the appliance with an extension cord, make sure that …
  - … the cord is designed for continuous loading of at least 16 A.
  - … the cord is connected via a properly installed safety plug with safety connection.
  - … the cord is completely unwound (when using a cable reel).

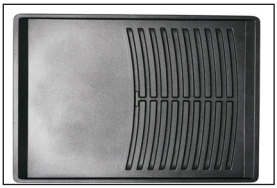
**Warning – hazard of injury and burns!**
**Base surfaces, control unit, grill plate, splash guard/wind shield and the food are getting hot during use!**

**NOTE:** For protection, we recommend using grill gloves and cutlery made of heat-resistant plastic or wood!

- When using the grill, the surfaces are getting hot, be aware of hot fat splatters and steam.
- Do not place inflammable objects like tissues, grill cutlery etc. on the hot grilling surface.
- The appliance must be completely cooled before removing grill plate, splash guard/wind shield and drip pan or before cleaning or moving the appliance.
- Never pour cold water on the grill plate during or shortly after operation. Neither pour inflammable liquids on the grill plate – the appliance is not suitable for flambéing!
- This appliance is not designed for use with charcoal or other fuels!

## Features

### Non-stick coated grill plate

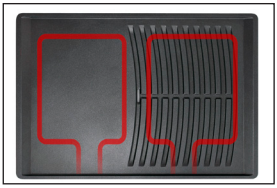


The grill plate has a superior 3-layer non-stick coating. This coating is very easy to clean and features excellent non-stick qualities.

Observe the following notes to maintain the coating's good qualities:

- Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and rub the upper side of the plate.
- Never cut on the grill plate with a knife or similar object.
- Do not put aluminium trays, aluminium foil, pans, pots etc. on the grill plate.
- Do not use the grill plate for flambéing food.
- Do neither use cooking or grill cutlery made of metal nor pointed and edgy objects to put the food on the grill, turn it or remove it. Only use cooking and grill cutlery made of heat-resistant plastic or wood.
- Do not use abrasives, oven sprays or hard cleaning aids for cleaning the grill plate (for more information, please refer to "Cleaning and maintenance").

### Individually controllable grilling areas



The appliance has two individually controllable grilling areas, thus, you can prepare food with different cooking temperatures at the same time or keep ready food warm.

- **ribbed grilling** area for typical grill marks. Due to the individually controllable temperature, this area is especially suitable for searing the food.
- **flat Teppanyaki surface** - perfect for fish, seafood, vegetables, desserts, etc.

### Low-fat grilling

The appliance has a fat outlet in the middle of the grill plate. So, excess fat can drain. Thus, food can be prepared low in fat and healthy. Below the fat outlet there is a removable drip pan collecting the draining fat.

**NOTE:** Never operate the appliance without drip pan!

### Splash guard/wind shield

The appliance has a detachable splash guard/wind shield. On the one hand, the splash guard/wind shield prevents the surrounding area from getting soiled by fat splatters; on the other hand it protects the grilling surface against unnecessary cooling by wind.

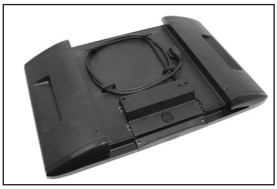
**NOTE:** Do not touch the splash guard/wind shield when hot!

### Recessed grips for carrying

The appliance has two recessed grips for easy and safe transport. The recessed grips are on the right and left underside of the base.

**NOTE:** Do not carry the appliance when hot!

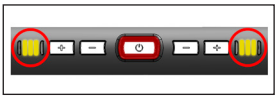
### Integrated cord wind-up



The appliance has a practical cord wind-up on the underside.

**NOTE:** Prior to operation, before inserting the grill plate or removing the control unit it is necessary to unwind the whole power cord!

### Residual heat indication



The appliance has a separate residual heat indication for each grilling zone. The indications are active if the appliance is in stand-by mode, i. e. if the appliance is connected to the mains.

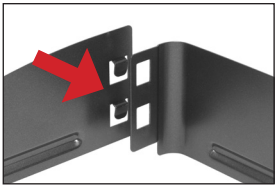
If one of the grilling zones measures a temperature >60 °C, the LEDs "2 - 4" of the respective temperature display will glow yellow.

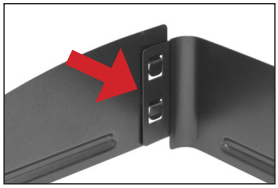
## Assembling and demounting the splash guard/wind shield

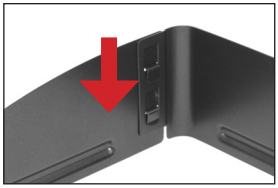
**Warning – hazard of injury and burns! Base surfaces, control unit, grill plate, splash guard/ wind shield and food are getting hot during use!**

### Assembling and demounting the splash guard/wind shield

- Take a short side part and position it in the recesses of the longer part. Make sure that the stiffening channel faces outwards and the hooks face inwards.
- Now, press the short side part downwards and let it engage.
- Repeat this procedure with the second short side part.
- Demount it in reverse order.







## Assembling and demounting the appliance

**Warning – hazard of injury and burns! Base surfaces, control unit, grill plate, splash guard/ wind shield and food are getting hot during use!**

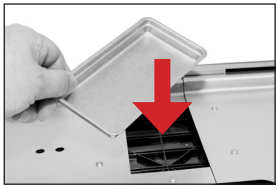
**For safe operation it is important that the grill plate is correctly positioned on the base and that especially the electrical connections of the grill plate as well as the control unit are absolutely dry and clean (free of grease)!**

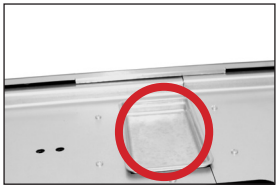
**Before assembling and demounting the appliance, make sure that it is disconnected from the mains!**

### Assembling the appliance

- **Inserting the drip pan**

  For inserting the drip pan, take the pan and place it in the intended recess. Make sure that it is positioned correctly!



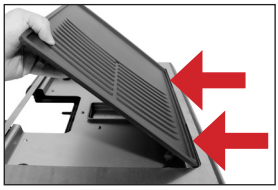


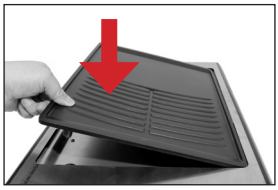
**NOTE:** Do not operate the grill without drip pan!

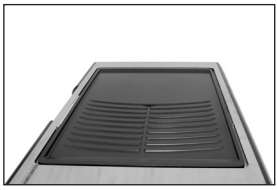
- **Inserting the grill plate**

  **Prior to inserting the grill plate, the control unit must be removed. To do so it is necessary to unwind the whole power cord first.**

  Take the grill plate and place it on the rim of the heat protecting plate. Make sure the electrical connections face towards the recess for the control unit. Lower the grill plate carefully. Make sure that the grill plate feet stand correctly in the intended joints. Make sure that the grill plate is positioned correctly!

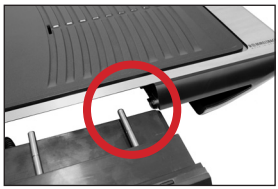




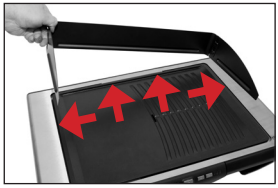


- **Inserting the control unit**

  Place the control unit on the intended slide-in rail of the base. Take the rear side of the appliance with one hand and push the control unit backwards as far as it will go with the other hand. Mind the power cord!



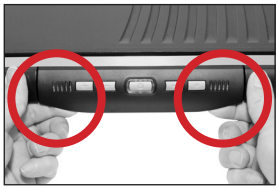
- **Attaching the splash guard/wind shield**
  Insert the assembled splash guard/wind shield at the back in the gap between grill plate and base. Make sure that the splash guard/wind shield is positioned correctly!

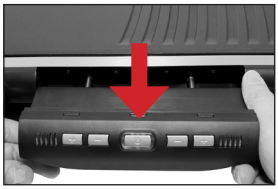


**Demounting the appliance**
First, let the appliance cool down.

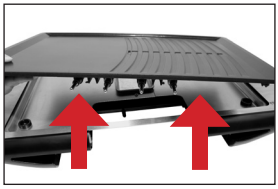
- **Removing the splash guard/wind shield**
  Take the splash guard/wind shield and remove it upwards.

- **Removing the control unit**
  Take the control unit as shown below and pull it forwards. Mind the power cord!

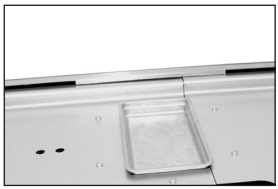


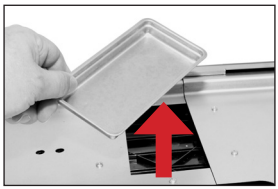


- **Removing the grill plate**
  Grab in the open area at the bottom and lift the gill plate. Remove the grill plate upwards.



- **Removing the drip pan**
  Take the drip pan and lift it carefully. Make sure that possibly collected fat does not spill!





## Temperature levels

The temperature can be set separately for each grilling area in 10 levels. The set temperature is shown in terms of colour in the control unit by means of LED pilot lamps.

| left grilling area | application | right grilling area | ca. °C |
|---|---|---|---|
| OFF | grilling area is off | OFF | 0 |
| level 1 | keeping-warm | level 1 | 80 |
| level 2 | | level 2 | 95 |
| level 3 | cooking | level 3 | 110 |
| level 4 | | level 4 | 135 |
| level 5 | | level 5 | 150 |
| level 6 | grilling | level 6 | 165 |
| level 7 | | level 7 | 180 |
| level 8 | | level 8 | 195 |
| level 9 | searing | level 9 | 210 |
| level 10 | | | 225 |

**Preset temperature**

- If activating the grilling area with the "+" button, temperature level "6" is chosen.
- If activating the grilling area with the "-" button, temperature level "10" is chosen.

**First heating-up period after switching-on**

- During the first heating-up period the LED pilot lamps of the temperature indication blink until the set temperature is reached; after that the LED pilot lamps glow permanently.

**Increasing the temperature during operation**

- The LED pilot lamps of the temperature indication blink again, if the temperature is increased. If the new temperature is reached, the LED-pilot lamps glow permanently.

**NOTE:** At a later reheating, the LED pilot lamps do not blink!

## Prior to initial use

**Appliance and accessories**
Clean the appliance as well as all accessories prior to initial use (for more information, please refer to "Cleaning and maintenance").

**Grill plate**
Prior to initial use, pour once some cooking oil on a kitchen tissue and rub the upper side of the grill plate (for more information, please refer to "Non-stick coated grill plate").

## Operating the appliance

**Warning – hazard of injury and burns! Base surfaces, control unit, grill plate, splash guard/ wind shield and food are getting hot during use!**

**NOTE:** For protection, we recommend using grill gloves and cutlery made of heat-resistant plastic or wood!

**Prior to grilling**

- Make sure that …
  … grill plate and control unit are correctly inserted in the base!
  … the drip pan is inserted in the base!
  … the grill is placed on a stable and even surface!
  … the safety distances to the sides and the top are observed!
  … the ventilation slots below the control unit are free!
  … the whole power cord is unwound from the wind-up!
  … the power cord is laid so that prior, during or after operation nobody can get entangled or stumble over it and that accidentally pulling the grill down is avoided!

**NOTE:** The appliance has two separately controllable grilling areas, making it possible to prepare food at different temperatures!
**Please note that the two grilling areas have to be switched on separately!**

**Switching the appliance on**

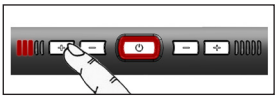
- Plug in the mains plug.
- Now, the appliance is in stand-by mode.
- This is indicated by the blinking LED pilot lamp of the "ON/OFF" button.

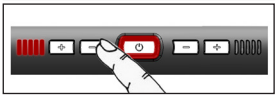
**NOTE:** The LED pilot lamps of the residual heat indication might also glow!

- Press the "ON/OFF" button for at least 1 second.
- Now, the appliance is in starting mode. This is indicated by an audible signal and the permanently glowing LED pilot lamp of the "ON/OFF" button.

**NOTE:** If no button is pressed within 10 seconds, the electronics switches back to the stand-by mode. There is an audible signal and the LED pilot lamp of the "ON/OFF" button blinks!

### Switching the grilling areas on





- Choose the grilling area on which you would like to grill.
- By pressing the "+" button, the grilling area starts with temperature level "6".
- By pressing the "-" button, the grilling area starts with temperature level "10".
- By pressing the "+" or "-" button, the temperature can be increased or decreased stepwise any time.
- By permanently pressing the "+" or "-" button, the temperature levels can be changed quickly.

**NOTE:** Activating a grilling area is indicated by an audible signal!

- At the first heating-up, the LED pilot lamps blink until the set temperature is reached, afterwards the LED pilot lamps glow permanently.

**NOTE:** At a later reheating, the LED pilot lamps do not blink!

- First, heat the appliance up at the desired level until the LED pilot lamps glow permanently before starting to grill.

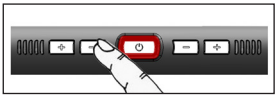
### During grilling

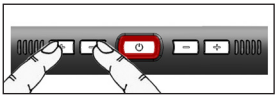
- During grilling, make sure that the fat outlet does not get chocked, clean it occasionally if necessary.
- By pressing the "+" or "-" button, the temperature can be increased or decreased stepwise. By permanently pressing the "+" or "-" button, the temperature levels can be changed quickly.

**NOTE:** The LED pilot lamps blink again if the temperature level is increased and the appliances heats up. If the newly set temperature is reached, the LED pilot lamps glow permanently again!

**NOTE:** When the temperature inside the control unit rises over a set level, the integrated fan switches on. As soon as the temperature falls below the set value, the fan goes out again. This process may repeat several times!

### Switching the grilling areas off



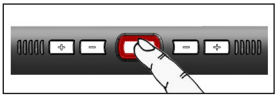


- Press the "-" button until level "0" is reached (all LED of the temperature indication are off).

**or**

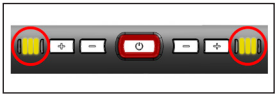
- Press the "+" and the "-" button at the same time for at least 1 second and level "0" is immediately selected (all LED of the temperature indication are off).
- Switch the second grilling area off as described above.

**or**



- By pressing the "ON/OFF" button for at least 1 second, both grilling areas are switched off at the same time.
- If no grilling area is active any more, the electronics switches to the stand-by mode after 5 seconds.

**NOTE:** Switching back to stand-by mode is acknowledged by an audible signal and the red LED pilot lamp of the "ON/OFF" button blinks!
**NOTE: The possibly running fan for cooling the control unit is still in operation!**



- The residual heat indications of the two grilling areas glow permanently.
- If a temperature blow 60 °C is reached, the indications extinguish.

**Switching the appliance off**

**WARNING: Only if the residual heat indications of both grilling areas have extinguished, the appliance may be disconnected from the mains!**

- Disconnect the appliance from the mains by pulling the mains plug.

**After grilling**

- If the appliance has cooled down completely, remove the excess fat of the drip pan (for more information, please refer to "Demounting the appliance").
- Clean the appliance after each use (for more information, please refer to "Cleaning and maintenance").

## Cleaning and maintenance

### NEVER IMMERSE BASE, CONTROL UNIT, MAINS PLUG AND POWER CORD IN WATER!

**Warning – hazard of injury and burns!**
**Before cleaning base, control unit, grill plate, splash guard/wind shield, drip pan or other parts, let the complete appliance cool down!**

- Always pull the mains plug before cleaning!
- Cleaning of the grill plate:
  - Remove the grill plate of the grill.
  - Remove coarse residues with the enclosed cleaning scraper.
  - Afterwards, use a soft brush and some dishwashing detergent for cleaning and rinse with clear water.
  - Soak stubborn residues on the grill plate with warm water with dishwashing detergent.
  - Wipe dry thoroughly after cleaning.
- Cleaning base, control unit and power cord:
  - Wipe base, heat protecting plate, control unit and power cord with a damp cloth.
  - Afterwards, wipe dry thoroughly.
- Cleaning the remaining accessories:
  - Clean splash guards/wind shield, drip pan etc. with a damp cloth and some dishwater.
  - Afterwards wipe all parts dry thoroughly.

- **Do not use a scouring agent or dissolvent!**
- **Do not use oven sprays for cleaning!**
- **Never use a steam jet appliance for cleaning the base and the grill plate!**

**NOTE:** Prior to the next use, the grill plate and the electrical connection must be completely dry.

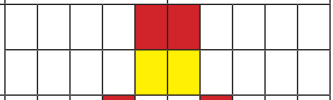
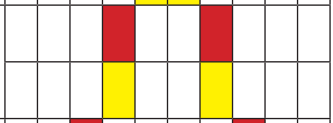
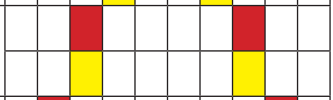
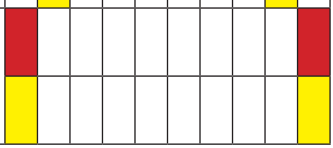
## Safety functions

**Temperature sensor control**
If the temperature sensor measures an abnormal value (tolerable temperature range: -10 °C - 260 °C), the display will show an error code.
**Temperature control**
This function will be active, if the temperature sensor of the respective grilling area does not measure an increase of at least 10 °C within 3 minutes after setting a higher temperature level.
**Safety switch-off**
The safety switch-off will be active, if one or more buttons are applied permanently for more than 20 seconds. The function cuts the power supply. The temperature indication shows an error code.
**Operating time limitation**
The operating time limitation will switch the appliance automatically off if no button has been applied for a period of two hours. The operating time limitation works independently of the set temperature. After an automatic switch-off, the appliance can be put into operation and the max. operating time will be active again.
**Cooling system**
The control unit has a fan for cooling the electronics. The fan switches on and off dependent on the temperature inside the control unit. If a temperature >85 °C inside the control unit is measured, the power supply will be cut and there will be an error code in the temperature indication.
**Safety switch**
The control unit has a safety switch on the rear side. The switch is activated by a contact pin positioned on the base. The switch ensures that the appliance can only be operated if assembled correctly.

## Error codes

The appliance's electronics recognises malfunctions and shows them as error codes simultaneously in the two temperature indications. The error codes are indicated visually by the LED glowing yellow and red in rotation and acoustically by a periodic signal tone for 90 seconds or by a permanent signal tone at error code "sensor control".

**At all errors, the electronics must be reset manually by pulling the mains plug.**

| Error code | Cause of error | Left temperature indication | Right temperature indication |
|---|---|---|---|
| Sensor control | The temperature sensor of a grilling area provides an undefined signal. ***Self-help:*** *Let the appliance cool down.* |  | |
| Temperature control | The temperature increase of a grilling area is <10 °C after 3 minutes. ***Self-help:*** *Let the appliance cool down, clean the grill plate's contacts.* |  | |
| Safety switch-off | A button is applied permanently >20 seconds. ***Self-help:*** *Check the buttons for mobility, clean them if necessary.* |  | |
| Electronics error | The electronic control has an error. ***Self-help:*** *Electronics is faulty, please contact the customer service.* | | |
| Excess temperature control | The temperature in the control unit is too high (>85 °C). ***Self-help:*** *Check if the fan works and if there is enough circulation below the control unit. Let the appliance cool down.* |  | |

## Grilling tips

**NOTE:** Grilling periods and temperature settings depend heavily on the thickness of the food and especially on your own preferences. Therefore, recommended settings are only reference values!

- Season the meat before grilling, salt it afterwards, otherwise, too much juice will be lost.
- Sausages are slit before grilling so that they will not burst.
- For being prepared on the open grill, meat should be cut in even slices with a thickness of 2 - 3 cm.
- Meat tastes especially good if it is marinated for some time before being grilled.
- If possible, the food should be taken out of the refrigerator ½ hour in advance. Then, it will be grilled more quickly and evenly.
- Frozen food should be completely defrosted before grilling.
- Choose the side dishes according to your personal taste and let your imagination run free. Delicate sauces, herbed butter, fried vegetables, fresh salads, potatoes en papillote and garlic bread taste especially good with barbecued food.

# F Introduction

Nous sommes ravis que vous ayez choisi ce gril électrique de table haut de gamme Deluxe et vous remercions pour votre confiance. Nous sommes persuadés que son fonctionnement simple et sécurisé vous procurera entière satisfaction. Afin d'assurer la longévité du produit, nous vous prions de lire et de suivre attentivement les informations ci-dessous. Conservez bien ce mode d'emploi. Si vous remettez votre appareil à un tiers, n'oubliez pas de joindre tous les documents s'y référant. Merci.

**Utilisation appropriée**
Le gril électrique de table est conçu pour griller des aliments nécessitant une cuisson courte à moyenne et est uniquement destiné à un usage domestique. Tout autre usage ou modification de l'appareil est considéré comme inapproprié et peut entraîner de considérables risques d'accidents. Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommages survenus suite à une utilisation inappropriée. L'appareil n'est pas destiné à un usage professionnel.

**Données techniques**
Ne raccorder qu'à une prise de courant avec terre usuelle, installée en règle. S'assurer que la tension du secteur correspond à celle marquée sur la plaque signalétique de l'appareil. Ne raccorder qu'au courant alternatif.

| | |
|---|---|
| Tension: | 230 V~ 50 Hz |
| Puissance: | 2000 W (2 zones de gril à 1000 W) |
| Classe de protection : | I |

**Contenu de la livraison**
Contrôlez le contenu de la livraison immédiatement après le déballage et vérifiez son intégralité de même que le bon état du produit et de tous les accessoires (cf. description du produit page 3).

**Matériaux d'emballage**
Ne jetez pas les matériaux d'emballage n'importe comment, mais contribuez à leur recyclage.
Déposez les emballages en papier, carton et carton ondulé à des points de collecte de vieux papier.
De la même façon, jetez les éléments d'emballage en plastique et les sachets dans des collecteurs prévus à cet effet.

Dans les exemples d'abréviation des matières plastiques vous trouverez: PE pour polyéthylène, le numéro d'identification 02 pour PE-HD, 04 pour PE-LD, PP pour polypropylène, PS pour polystyrène.

## Pour votre sécurité

**Attention:** Lisez toutes les consignes de sécurité et instructions. Des négligences dans le respect de ces consignes de sécurité et instructions peuvent mener à des décharges électriques, des incendies et/ou des blessures graves.

### Consignes générales de sécurité

- Ne pas laisser des matériaux d'emballage (tels que des sacs en plastique) à la portée des enfants.
- Toujours tenir les enfants de moins de 8 ans éloignés du produit et du câble d'alimentation.
- Les enfants de 8 ans et plus ne doivent nettoyer ou entretenir l'appareil que sous surveillance.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants de 8 ans et plus) dénuées d'expérience ou de connaissance, ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont ré-duites, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil via un minuteur externe ou un système de commande à dis-tance séparé.
- Avant toute utilisation, vérifier l'intégrité de l'appareil et des accessoires. Il ne doit plus être utilisé après une chute ou s'il présente des dommages visibles. Dans ces cas, débranchez l'appareil et faites-le vérifier par un spécialiste.
- Débranchez l'appareil après toute utilisation.
- Veillez à l'emplacement du cordon et prenez toutes les précautions nécessaires afin que personne ne puisse s'y empêtrer ou trébucher, afin d'éviter de tirer le gril et de le faire tomber incidemment au sol.
- Veillez à ce que le câble d'alimentation reste éloigné des surfaces chaudes, pointues, coupantes ou des sollicitations mécaniques. Vérifiez régulièrement que le câble n'est pas endommagé ou ne présente pas de traces d'usure.

Les câbles endommagés ou emmêlés augmentent le risque d'une décharge électrique.

- Pour débrancher l'appareil du réseau électrique, tirez uniquement sur la fiche de contact et jamais sur le câble d'alimentation!
- Cet appareil électrique est en conformité avec les consignes de sécurité relatives à ce sujet. Si l'appareil ou le câble d'alimentation est endommagé, immédiatement débrancher l'appareil. Seules des personnes autorisées et spécialisées peuvent procéder à des réparations. Des réparations non conformes peuvent constituer un grand danger l'utilisateur.
- Une utilisation inappropriée ou le non-respect du mode d'emploi entraîne à la perte de la garantie.

**Consignes de sécurité concernant l'utilisation de l'appareil**

- N'utilisez pas l'appareil à proximité de sources chaudes (four, flamme de gaz etc.) ni dans des environ-nements explosibles où se trouvent des liquides ou des gaz inflammables. Veillez à une circulation libre de l'air.
- Veillez à laisser une distance d'au moins 0,5 m autour de l'appareil et d'1 m de hauteur afin d'éviter des dommages que pourraient causer la chaleur ou les projections de graisse et pour pouvoir utiliser librement l'appareil.
- Ne stockez pas le gril à l'extérieur ou dans des pièces humides.
- Ne laisser pas l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Ne jamais plonger le corps de l'appareil, le module de commande, le câble d'alimentation ou la prise dans l'eau pour les nettoyer.
- L'appareil et les accessoires doivent impérativement être utilisés dans un état sec. La plaque de gril et les raccords électriques doivent eux-aussi être parfaitement secs, propres et sans résidus.
- Si une rallonge électrique est utilisée avec l'appareil, veillez à respecter les points suivants…
  - … le câble doit être prévu pour résister à une charge permanente d'au moins 16 A.
  - … le raccord du câble doit disposer d'une fiche avec contact de terre latéral raccordée de manière réglementaire ainsi que d'un prolongateur.
  - … le câble doit être entièrement déroulé (en cas d'utilisation d'une bobine de câble).

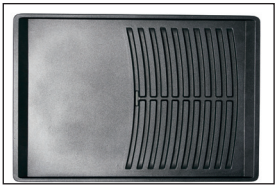
**Attention – Risque de blessure et/ou de brûlure! Les surfaces du corps de l'appareil, le module de commande, la plaque de gril, la protection anti-projections et anti courant d'air ainsi que les aliments deviennent très chauds durant l'utilisation!**

**NOTE:** Afin de vous protéger, nous conseillons l'utilisation de gants spéciaux pour grillade et d'ustensiles de cuisson en plastique thermorésistant ou en bois!

- Lorsque le gril est en marche, certaines surfaces deviennent très chaudes. Pendant la cuisson, attention aux projections de graisse et de vapeur.
- Ne pas poser d'objets inflammables tels que des serviettes, des ustensiles de cuisson etc. sur les sur-faces de gril chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil soit totalement refroidi avant de retirer la plaque de gril, la protection anti-projections/anti courant d'air, le bac de récupération des graisses, ou avant de nettoyer ou de transporter l'appareil.
- Ne jamais verser d'eau froide sur la plaque de gril durant son fonctionnement ou directement après. De la même façon, ne jamais verser de liquides inflammables sur la plaque de gril – l'appareil ne convient pas pour les cuissons flambées!
- Ne pas tenter de faire fonctionner cet appareil avec du charbon ou autres combustibles!

## Équipement

**Plaque de gril avec revêtement antiadhésif**



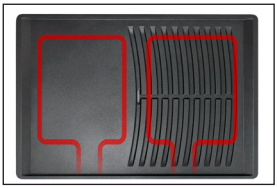
La plaque de gril est dotée d'un revêtement antiadhésif haut de gamme en trois couches. Le revêtement est très facile à nettoyer et se caractérise par d'excellentes caractéristiques antiadhésives.

Veuillez respecter les indications suivantes afin que le revêtement conserve ses bonnes propriétés:

- Lors de la première utilisation, versez un peu d'huile alimentaire sur un essuie-tout et passez-le sur la surface supérieure de la plaque de gril.
- Ne jamais couper directement sur la plaque de gril, que ce soit avec un couteau ou tout autre ustensile semblable.
- Ne jamais poser de caissettes, poêles ou casseroles en aluminium ni de feuilles d'aluminium etc. sur la plaque de gril.
- Ne vous servez pas de la plaque de gril pour flamber des aliments.

- N'utilisez pas d'ustensiles de cuisson en métal ni d'objets pointus ou coupants pour poser, retourner ou retirer les aliments à griller. Utilisez des ustensiles de cuisson en plastique thermorésistant ou en bois.
- Pour nettoyer la plaque de gril, ne pas utiliser d'abrasif, de sprays ménagers pour fours ou d'ustensiles de nettoyage durs (pour plus d'informations, cf. « Nettoyage et entretien »).

**Zones de gril réglables individuellement**



L'appareil est équipé de deux zones de gril réglables séparément, ce qui vous permet de préparer simultanément des aliments avec deux températures de cuisson différentes, ou de garder des aliments prêts au chaud.

- **Une zone striée** pour un motif de grillade typique. Grâce à la température réglable individuellement, cette partie est parti-culièrement adaptée pour la cuisson d'aliments destinés à être grillés.
- **Une surface plane teppanyaki** – idéale pour la cuisson de poissons, de fruits de mer, de légumes, de desserts etc.

**Une cuisson pauvre en graisses**

Le centre la plaque de gril est équipé d'un système d'écoulement pour la graisse. Idéal pour une cuisson pauvre en graisses et saine. Sous l'orifice d'écoulement se trouve une coupelle amovible où la graisse accumulée est stockée.

**NOTE:** Ne jamais utiliser l'appareil sans que la coupelle de récupération des graisses ne soit en place!

**Protection anti-projections/anti courant d'air**

L'appareil est équipé d'une protection anti-projections/anti courant d'air amovible. D'une part, elle empêche que des projections de graisses ne salissent le plan de travail environnant, d'autre part elle empêche la surface de gril de se refroidir inutilement en cas de vent.

**NOTE:** Ne pas toucher la protection anti-projections/anti courant d'air lorsque l'appareil est chaud!

**Poignées intégrées pour le transport**

L'appareil présente deux poignées moulées intégrées pour un transport plus aisé et plus sûr. Les poignées sont situées à droite et à gauche sur la face inférieure du corps de l'appareil.

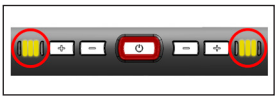
**NOTE:** Ne pas transporter l'appareil lorsque celui-ci est encore chaud!

**Système de rangement de câble intégré**

Le dessous de l'appareil est équipé d'un système de rangement de câble intégré très pratique.

**NOTE:** Veillez à bien dérouler tout le câble avant de mettre l'appareil en service, avant d'installer la plaque de gril ou pour retirer le module de commande.

**Affichage de chaleur résiduelle**



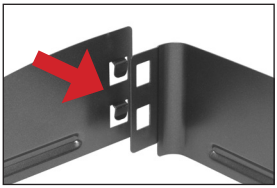
L'appareil est équipé de deux zones de gril. Chaque zone de gril dis-pose de son propre affichage de chaleur résiduelle. Les voyants sont actifs lorsque l'appareil se trouve en position de veille, c'est-à-dire dès lors que l'appareil est branché au réseau électrique.
Si sur l'une des deux zones de gril une température supérieure à 60° est mesurée, les LED « 2 à 4 » de l'affichage de la température concerné s'allument en jaune.

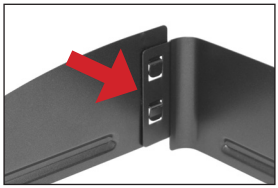
## Monter/démonter la protection anti-projections/anti courant d'air

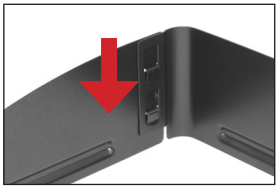
**Attention – Risque de blessure et/ou de brûlure! Les surfaces du corps de l'appareil, le module de commande, la plaque de gril, la protection anti-projections et anti courant d'air ainsi que les aliments deviennent très chauds durant l'utilisation!**

**Monter/démonter la protection anti-projections/anti courant d'air**

- Prenez un élément latéral court et positionnez-le dans les orifices prévus à cet effet situés sur l'élément plus long. Prenez garde à ce que la rainure de renfort soit dirigée vers l'extérieur et les cro-chets vers l'intérieur.
- Glissez maintenant l'élément latéral court vers le bas afin qu'il s'enclenche.
- Répétez cette opération avec le deuxième élément latéral court.
- Pour démonter la protection, veuillez effectuer cette opération en sens inverse.







## Monter/démonter l'appareil

**Attention – Risque de blessure et/ou de brûlure! Les surfaces du corps de l'appareil, le module de commande, la plaque de gril, la protection anti-projections et anti courant d'air ainsi que les aliments deviennent très chauds durant l'utilisation!**

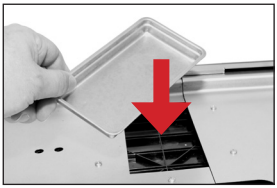
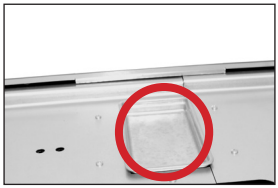
**Pour une utilisation en toute sécurité, il est important que la plaque de gril soit installée correctement sur le corps de l'appareil et, surtout, que les raccords électriques de la plaque de gril et du module de commande soient absolument secs et propres (exempts de graisse)!**

**Avant que vous ne montiez ou démontiez l'appareil, assurez-vous qu'il soit bien débranché!**

**Monter l'appareil**

- **Installation de la coupelle de récupération des graisses**

  Pour installer la coupelle de récupération des graisses, prenez la coupelle et placez-la dans l'ouverture prévue à cet effet. Assurez-vous qu'elle soit correctement installée.

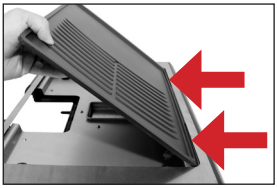
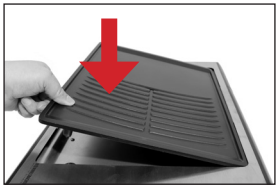
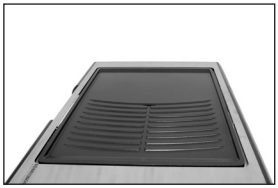



**NOTE:** Ne jamais utiliser le gril sans la coupelle de récupération des graisses!

- **Installation de la plaque de gril**

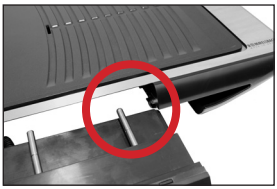
  **Avant d'installer la plaque de gril il faut retirer le module de commande. Pour ce faire, le câble d'alimentation doit être complètement déroulé.**

  Prenez la plaque de gril et commencez par la placer sur le bord de la tôle de protection. Veillez à ce que les raccords électriques soient dirigés vers l'ouverture destinée au module de commande. Abaisser doucement la plaque du gril. Assurez-vous que les pieds de la plaque de gril sont bien placés dans les logements prévus à cet effet. Veillez à ce que la plaque de gril soit correctement installée.

- **Installation du module de commande**

  Posez le module de commande sur les rails d'insertion prévus à cet effet. Avec une main, tenez l'arrière de l'appareil et, de l'autre, insérer le module de commande en le faisant glisser jusqu'au bu-toir. Prenez garde au câble d'alimentation!



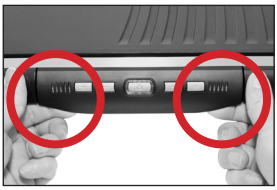
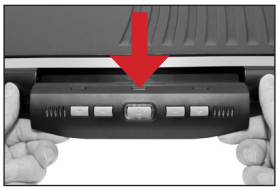
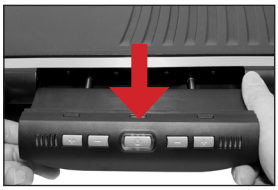
- **Installation de la protection anti-projections/anti courant d'air**

Insérer la protection anti-projections/anti courant d'air montée préalablement dans l'espace entre la plaque de gril et le corps de l'appareil. Veillez à ce que la protection soit bien installée!

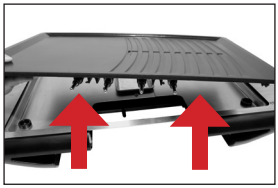
**Démontage de l'appareil**
Pour commencer, laisser bien refroidir l'appareil.

- **Retirer la protection anti-projections/ anti courant d'air**
  Saisissez la protection et retirez-le en la soulevant vers le haut.

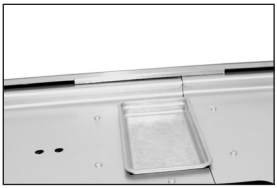
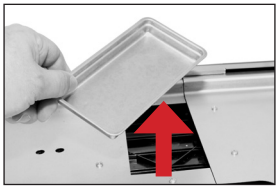
- **Retirer le module de commande**
  Attrapez le module de commande comme indiqué ci-dessous et tirez-le vers l'avant. Prenez garde au câble d'alimentation!

- **Retirer la plaque de gril**
  Passez votre main par le dessous, dans l'ouverture, et soulevez la plaque de gril. Retirer la plaque de gril en la prenant par le haut.



- **Retirer la coupelle de récupération des graisses**
  Saisissez la coupelle de récupération des graisses et soulevez-la doucement. Prenez garde à ne pas renverser la graisse éventuellement présente dans la coupelle!

## Plages de températures

Pour chaque zone de gril, la température peut être réglée individuellement en 10 positions différentes. La température réglée est matérialisée sur le panneau de commande par un voyant de contrôle LED de couleur.

| Zone de gril gauche | Utilisation | Zone de gril droit | Environ en °C |
|---|---|---|---|
| éteinte | Zone éteinte | éteinte | 0 |
| Plage 1 | maintenir au chaud | Plage 1 | 80 |
| Plage 2 | | Plage 2 | 95 |
| Plage 3 | cuire | Plage 3 | 110 |
| Plage 4 | | Plage 4 | 135 |
| Plage 5 | | Plage 5 | 150 |
| Plage 6 | griller | Plage 6 | 165 |
| Plage 7 | | Plage 7 | 180 |
| Plage 8 | | Plage 8 | 195 |
| Plage 9 | saisir | Plage 9 | 210 |
| Plage 10 | | Plage 10 | 225 |

**Température préréglée**

- Lors de l'activation de la zone de gril avec le bouton « + », la plage de température « 6 » est automatiquement sélectionnée.
- Lors de l'activation de la zone de gril avec le bouton « - », la plage de température « 10 » est automatiquement sélectionnée.

**Première phase de chauffe après l'allumage**

- Lors de la première phase de chauffe, les voyants de contrôle LED des affichages de la température clignotent aussi longtemps que la température réglée n'a pas été atteinte. Puis les voyants de contrôle LED restent allumés de manière permanente.

**Augmentation de la température une fois l'appareil allumé**

- Les voyants de contrôle LED des affichages de la température se remettent à clignoter lorsque la température est augmentée. Lorsque la nouvelle température est atteinte, les voyants de contrôle LED restent allumés de manière permanente.

**NOTE:** Ultérieurement, pour les phases post-chauffage, les voyants de contrôle LED ne clignotent pas!

## Avant la première utilisation

**Appareil et accessoires**
Avant la première utilisation, nettoyez l'appareil ainsi que tous les accessoires (pour plus d'informations, cf. « Nettoyage et entretien »).

**Plaque de gril**
Avant la première utilisation, versez un peu d'huile alimentaire sur un essuie-tout et passez-le sur la surface supérieure de la plaque de gril (pour plus d'informations, cf. « Plaque de gril au revêtement antiadhésif »).

## Mise en service

**Attention – Risque de blessure et/ou de brûlure! Les surfaces du corps de l'appareil, le module de commande, la plaque de gril, la protection anti-projections et anti courant d'air ainsi que les aliments deviennent très chauds durant l'utilisation!**

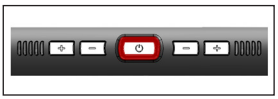
**NOTE:** Afin de vous protéger, nous conseillons l'utilisation de gants spéciaux pour grillade et d'ustensiles de cuisson en plastique thermorésistant ou en bois!

**Avant de commencer**

- Veuillez vous assurer que…
  … la plaque de gril et le module de commande sont bien en place dans le corps de l'appareil!
  … la coupelle de récupération des graisses est bien en place dans le corps de l'appareil!
  … le gril est posé sur une surface de travail stable et plane!
  … les distances de sécurité sur les côtés et en hauteur sont respectées!
  … les aérations sous le module de commande ne sont pas obstruées!
  … le câble d'alimentation soit complètement déroulé du rangement de câble.
  … le câble d'alimentation est dirigé de façon à ce que personne ne puisse s'y empêtrer ou tré-bucher, afin d'éviter de tirer le gril et de le faire tomber accidentellement sur le sol avant, pendant ou après l'utilisation de l'appareil!

**NOTE:** L'appareil est équipé de deux zones de gril réglables individuellement. Cela permet de griller différents aliments à des températures différentes!
**Veuillez noter que les deux zones de gril doivent être allumées séparément!**

**Allumer l'appareil**



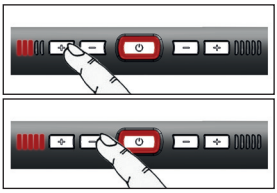
- Insérer la fiche dans une prise de courant.
- L'appareil est maintenant en veille.
- Cela est signalé par le fait que le voyant de contrôle LED du bouton « MARCHE/ARRÊT » clignote.

**NOTE:** Il est possible que les voyants de contrôle LED de l'affichage de la chaleur résiduelle clignotent encore!

- Maintenez le bouton « MARCHE/ARRÊT » appuyé au moins une seconde.
- L'appareil est maintenant en mode de démarrage. Cela est signalé par un son ainsi qu'au fait que le voyant de contrôle LED du bouton « MARCHE/ARRÊT » reste allumé en permanence.

**NOTE:** Si au bout de 10 secondes aucune autre touche n'est actionnée, le système se remet en veille. Un nouveau son se produit alors et le voyant de contrôle LED du bouton « MARCHE/ARRÊT » se remet à clignoter!

**Allumer les zones de grill**



- Sélectionnez à présent la zone de gril que vous souhaitez utiliser.
- En appuyant sur le bouton « + », la zone de gril démarre à la plage de température « 6 ».
- En appuyant sur le bouton « - », la zone de gril démarre à la plage de température « 10 ».
- En appuyant sur le bouton « + » ou « - » la température peur être augmentée ou réduite à tout instant.
- En gardant le bouton « + » ou « - » appuyé, il est possible de passer rapidement d'une plage de température à une autre.

**NOTE:** L'activation d'une zone de gril est signalée par un son!

- Lors de la première phase de chauffe, les voyants de contrôle LED des affichages de la température clignotent aussi longtemps que la température réglée n'a pas été atteinte. Puis les voyants de contrôle LED restent allumés de manière permanente.

**NOTE:** Ultérieurement, pour les phases de post-chauffage, les voyants de contrôle LED ne clignotent pas!

- Attendez que l'appareil ait atteint la plage de température désirée (et donc que le voyant de contrôle LED cesse de clignoter) avant de commencer votre grillade.

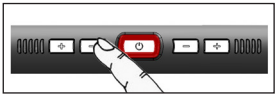
**Pendant la grillade**

- Pendant la grillade, veillez à ce que l'orifice servant à l'écoulement de la graisse ne soit pas obstrué et n'hésitez pas à le nettoyer de temps à autres.
- En appuyant sur la touche « + » ou « - », la température peut être augmentée ou diminuée par paliers. En gardant le bouton « + » ou « - » appuyé, il est possible de passer rapidement d'une plage de température à une autre.

**NOTE:** Les voyants de contrôle LED des affichages de la température se remettent à clignoter lorsque la température est augmentée et que l'appareil se remet à chauffer. Lorsque la nouvelle température est atteinte, les voyants de contrôle LED restent allumés de manière permanente!

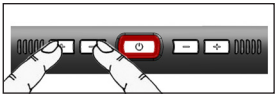
**NOTE:** En cas la température dans le module de commande dépasse une valeur définie, le ventilateur intégré se met en marche. Aussitôt que la température baisse sous cette valeur limite de nouveau, le ventilateur s'arrêt. Cette action peut se répéter plusieurs fois.

### Éteindre les zones de gril



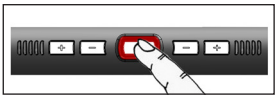
- Appuyez sur le bouton « - » jusqu'à atteindre la position « 0 » (toutes les LED de l'affichage de la température s'éteignent).

**ou**



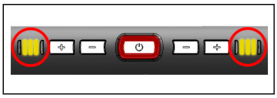
- Appuyez simultanément sur les boutons « + » et « - » pendant 1 seconde au moins et la zone de gril retrouvera immédiatement la position « 0 » (toutes les LED de l'affichage de la température s'éteignent).
- Procédez de la même manière pour la seconde zone de gril.

**ou**



- Les deux zones de gril peuvent être éteintes simultanément en maintenant le bouton « MARCHE/ARRÊT » appuyé pour au moins 1 seconde.
- Lorsque les deux zones de grill ont été éteintes, le système se met en mode veille au bout de 5 secondes.

**NOTE:** Le retour au mode veille est signalé par un son et le voyant de contrôle LED rouge du bouton « MARCHE/ARRÊT » clignote!
**NOTE: C'est possible que le ventilateur servant au refroidissement du module de commande continue de fonctionner!**



- Les voyants de la température résiduelle des deux zones de gril sont allumés en permanence.
- Dès qu'une température inférieure à 60° est atteinte, les voyants s'éteignent.

### Éteindre l'appareil

**ATTENTION: Ne retirer la fiche de la prise électrique que lorsque les voyants de chaleur résiduelle des deux zones de gril sont éteints!**

- Déconnectez l'appareil du réseau électrique en retirant la fiche de la prise électrique.

### Après la grillade

- Une fois que l'appareil a complètement refroidi, jetez la graisse excédentaire se trouvant dans la coupelle de récupération des graisses (pour plus d'informations, cf. « Démonter l'appareil »).
- Nettoyez l'appareil après chaque utilisation (pour plus d'informations, cf. « Nettoyage et entretien »).

## Nettoyage et entretien

**NE PLONGEZ JAMAIS LE CORPS DE L'APPAREIL, LE MODULE DE DE COMMANDE, LA FICHE DE CONTACT OU/ET LE CÂBLE D'ALIMENTATION DANS L'EAU!**

**Attention – Risque de blessure et/ou de brûlure! Avant de procéder au nettoyage des surfaces du corps de l'appareil, du module de commande, de la plaque de gril, de la protection anti-projections et anti courant d'air, de la coupelle de récupération des graisses ou d'autres éléments, veillez à laisser refroidir l'appareil en entier!**

- Toujours débrancher l'appareil de la prise secteur avant de procéder au nettoyage!
- Nettoyage de la plaque de gril:
  - Ôter la plaque de gril de l'appareil.
  - Ôter les grosses salissures à l'aide de la raclette de nettoyage livrée avec l'appareil.
  - Puis nettoyer à l'aide d'une brosse douce pour la vaisselle et un peu de liquide vaisselle avant de rincer à l'eau claire.
  - En cas de salissures tenaces, la plaque de gril peut préalablement être trempée dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle.
  - Essuyez soigneusement après nettoyage pour la sécher.
- Nettoyage du corps de l'appareil, du module de commande et du câble d'alimentation:
  - Essuyer le corps de l'appareil, la tôle de protection, le module de commande et le câble d'alimentation avec un chiffon humide.
  - Essuyer soigneusement après nettoyage pour les sécher.
- Nettoyage des accessoires restants:
  - Nettoyez la protection anti-projections/anti courant d'air, la coupelle de récupération des graisses etc. avec un chiffon humide et un peu de liquide vaisselle.
  - Puis essuyez soigneusement tous les éléments après nettoyage pour les sécher.
- **Ne pas utiliser d'abrasifs ou de solvants!**
- **Ne pas utiliser de sprays ménagers pour fours pour le nettoyage!**
- **Ne jamais traiter le corps de l'appareil ou la plaque de gril avec un nettoyeur vapeur!**

**NOTE:** La plaque de gril et les raccords électriques doivent impérativement être complètement secs avant la pro-chaine utilisation!

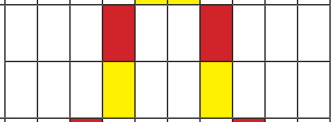
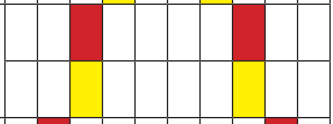
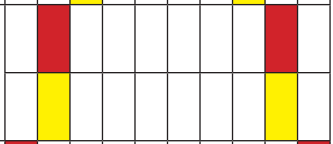
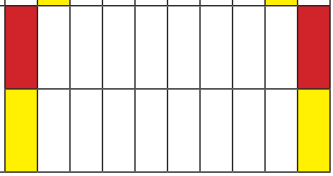
## Fonctions de sécurité

**Surveillance par capteur de température**
Lorsque que le capteur de température mesure une valeur non-admissible (plage de valeurs admissibles: -10° à 260°), l'écran affiche un code d'erreur.
**Surveillance de la température**
Cette fonction s'enclenche lorsque, suite au réglage d'une plage de température assez élevée, le capteur de température de la zone de gril concernée n'a pas enregistré une hausse d'au moins 10° au bout de 3 minutes. Dans ce cas, un code d'erreur s'affiche au niveau l'affichage de la température.
**Arrêt de sécurité**
L'arrêt de sécurité se met en route lorsqu'une ou plusieurs touches restent appuyées de manière permanente pendant plus de 20 secondes. Cette fonction entraîne un arrêt de l'alimentation en électricité et un code d'erreur s'affiche au niveau de l'affichage de la température.
**Limitation de la durée de service**
La limitation de la durée de service entraîne un arrêt automatique de l'appareil lorsqu'aucun bouton n'a été manipulé durant un laps de temps de deux heures. Ce dispositif de sécurité se met en route quelle que soit la température réglée. Après un arrêt automatique, le gril peut être rallumé ; le compteur de la durée maximale d'utilisation se remet alors à zéro.
**Système de refroidissement**
Le module de commande est équipé d'un ventilateur servant au refroidissement du système électronique. C'est la température dans le module de contrôle qui détermine si ce ventilateur est en marche ou éteint. Si à l'intérieur du module de commande une température >85 °C est mesurée, l'alimentation en électricité est interrompue et un code d'erreur s'affiche au niveau de l'affichage des températures.
**Interrupteur de sécurité**
Le module de sécurité est équipé, au dos, d'un interrupteur de sécurité. L'activation de cet interrupteur nécessite une broche de contact, fixée sur le corps de l'appareil. Cet interrupteur garantit que l'appareil peut uniquement être utilisé s'il est correctement monté.

## Codes d'erreur

Le système électronique de l'appareil reconnaît les dysfonctionnements et les signale en tant que code d'erreur sur les deux affichages de température. L'affichage du code d'erreur se fait de manière visuelle, par un clignotement des LED jaunes et rouges, mais aussi acoustiquement en émettant un son périodique pendant 90 secondes, ou, comme par ex. pour le code d'erreur « Surveillance du capteur », par un son permanent.

**Quelle que soit l'erreur, le système électronique doit être réinitialisé manuellement, en débranchant la fiche de la prise secteur.**

| Code d'erreur | Cause de l'erreur | Affichage de la température gauche | Affichage de la température droit |
|---|---|---|---|
| Surveillance du capteur | Le capteur de température d'une zone de gril émet un signal non défini. ***Que puis-je faire?*** *Laisser refroidir d'appareil.* | | |
| Surveillance de la température | L'augmentation de la température d'une zone de gril est supé-rieure à 10 °C après 3 minutes. ***Que puis-je faire?*** *Laisser refroidir d'appareil. Nettoyer les contacts de la plaque de gril.* |  | |
| Arrêt de sécurité | Un bouton est resté enfoncé plus de 20 s. ***Que puis-je faire?*** *Vérifier le bon fonctionnement des boutons. Les nettoyer au besoin.* |  | |
| Erreur électronique | Une erreur est survenue au niveau de la commande électro-nique. ***Que puis-je faire?*** *Le système électronique est défectueux. Veuillez contacter le service clientèle.* |  | |
| Commande de surchauffe | La température dans le module de commande est trop élevée (>85 °C) ***Que puis-je faire?*** *Vérifier si le ventilateur est en marche ou si la circulation d'air sous le module de commande est suffisante. Laisser refroidir l'appareil.* |  | |

## Astuces pour réussir sa grillade

**INDICATION:** Les temps de cuisson et les réglages des températures dépendent fortement de l'épaisseur de l'aliment à griller et encore plus des goûts de chacun. Les réglages ne sont donc donnés qu'à titre indicatif!

- Assaisonnez la viande avant de la griller, mais ne salez-la qu'après, afin qu'elle ne perde pas trop de jus durant la cuisson.
- Piquez les saucisses avant de les faire griller afin d'éviter qu'elles éclatent.
- Pour être grillée directement sur le gril, la viande devrait idéalement être découpée en tranches égales de 2 à 3 cm d'épaisseur.
- La viande est particulièrement savoureuse si elle a été plongée un moment dans une marinade.
- Idéalement, les aliments à faire griller devraient être sortis du réfrigérateur une ½ heure avant, pour une cuisson plus rapide et plus homogène.
- Avant de les griller, décongelez entièrement les aliments ayant été congelés.
- Accompagnez vos grillades de la garniture de votre choix et laissez libre cours à votre imagination! Les grillades se marient particulièrement bien avec des petites sauces, du beurre aux herbes, des légumes grillés, des salades fraîches, des pommes de terre au four ou du pain à l'ail.

## **Service und Garantie** (gültig nur innerhalb Deutschlands)

Sehr geehrter Kunde,

ca. 95% aller Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurück zu führen und könnten ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch mit unserer für Sie eingerichteten Service-Telefonnummer in Verbindung setzen. Wir bitten Sie daher, bevor Sie Ihr Gerät an Ihren Händler zurückgeben, diese Telefonnummer anzuwählen. Hier wird Ihnen, ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen, schnell geholfen.

Die Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH gewährt Ihnen, **dem privaten Endverbraucher**, auf die Dauer von zwei Jahren ab Kaufdatum eine Qualitätsgarantie für die in Deutschland gekauften Produkte. Die Garantiefrist wird durch spätere Weiterveräußerung, durch Reparaturmaßnahmen oder durch Austausch des Produktes weder verlängert, noch beginnt sie von neuem.

Unsere Produkte werden mit größtmöglicher Sorgfalt hergestellt. Beachten Sie bitte folgende Vorgehensweise, wenn Sie trotzdem einen Mangel feststellen:

1. **Rufen Sie bitte zuerst den Rommelsbacher Kundenservice unter Telefon 09851/5758-32 an und beschreiben Sie den festgestellten Mangel. Wir sagen Ihnen dann, wie Sie weiter mit Ihrem Gerät verfahren sollen.**
2. Sollte kein Bedienungsfehler oder ähnliches vorliegen, schicken Sie das Gerät bitte zusammen mit dem **original Kaufbeleg** (keine Kopie) und einer schriftlichen **Fehlerbeschreibung** an unsere nachstehende Adresse.
   Ohne original Kaufbeleg wird die Reparatur ohne Rückfrage kostenpflichtig erfolgen.
   Ohne schriftliche Fehlerbeschreibung müssen wir den zusätzlichen Aufwand an Sie in Rechnung stellen.
   Bei Einsendung des Gerätes sorgen Sie bitte für eine **transportsichere Verpackung** und eine **ausreichende Frankierung**. Für unversicherte oder transportgeschädigte Geräte übernehmen wir keine Verantwortung.
   **ACHTUNG: Wir nehmen grundsätzlich keine unfreien Sendungen an. Diese werden nicht zugestellt und gehen kostenpflichtig an Sie zurück. Bei berechtigten Garantiefällen übernehmen wir die Portokosten und senden Ihnen nach Absprache einen Paketaufkleber für die kostenlose Rücksendung zu.**
   Die Gewährleistung ist nach Wahl von Rommelsbacher auf eine Mängelbeseitigung oder eine Ersatzlieferung eines mängelfreien Produktes beschränkt. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.
3. Die Gewährleistung erlischt bei gewerblicher Nutzung, wenn der Mangel auf unsachgemäßer oder missbräuchlicher Behandlung, Gewaltanwendung, nicht autorisierten Reparaturversuchen und/oder sonstigen Beschädigungen nach dem Kauf bzw. auf Schäden normaler Abnutzung beruht.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Telefon 09851/5758-0
Fax 09851/5758-59
E-Mail: service@rommelsbacher.de
www.rommelsbacher.de

Dieses Produkt darf lt. Elektro- und Elektronikgerätegesetz am Ende seiner Lebensdauer nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Bitte geben Sie es daher kostenfrei an einer kommunalen Sammelstelle (z. B. Wertstoffhof) für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten ab. Über die Entsorgungsmöglichkeiten informiert Sie Ihre Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Ro-04/14